

GRATIN DE COURGETTES

<u>Ingrédients</u>	<u>Préparation</u>
<ul style="list-style-type: none"> • 4 courgettes • 3 oignons • 100 g de gruyère râpé • 2 œufs • 2 c. à soupe de crème fraîche • 1 c. à soupe de beurre • Sel et poivre 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Émincer les oignons. 2. Les faire fondre dans le beurre. 3. Couper les courgettes avec la peau en rondelles minces avec un couteau ou une mandoline. 4. Les ajouter aux oignons. 5. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). 6. Mélanger le gruyère râpé, les œufs, la crème fraîche, puis saler et poivrer. 7. Mettre les courgettes dans un plat et verser par-dessus la sauce et chauffer au four pendant 15 minutes.

Source : https://www.marmiton.org/recettes/recette_gratin-de-courgettes-rapide_17071.aspx

Notre mission est de promouvoir l'autonomie alimentaire et les saines habitudes de vie par l'entremise d'ateliers de cuisine collective. Vous pouvez devenir membre à tout moment et c'est gratuit! - 819 832-1176 / info@cchsf.ca