

GRATIN OF ZUCCHINI

<u>Ingrédients</u>	<u>Préparation</u>
<ul style="list-style-type: none"> • 4 zucchini • 3 onions • 100 g grated gruyère • 2 eggs • 2 tbsp fresh cream • 1 tbsp butter • Salt and pepper 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Thinly slice the onions. 2. Cook them in butter 3. Cut the zucchinis with the skin on in small slices using a knife or a slicer. 4. Add the zucchinis to the onions 5. Preheat the oven at 400 °F (200 °C). 6. Mix the grated gruyère, the eggs, the fresh cream, add salt and pepper. 7. Put the zucchinis mix in a oven plate and pour the sauce on top. Cook in the oven for 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