



Gratin de courgettes au curé nantais

Pour 4 personnes

4 courgettes

20 cl de lait

2 oeufs

2 oignons

20 cl de crème fraîche épaisse

200 gr de curé nantais

Préparation de la recette

- Préchauffer le four à 180°.
- Râper les courgettes sur une grosse grille.
- Dans un peu d'huile, faire revenir les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- Ajouter les courgettes et les laisser cuire à feu vif sans couvrir pour qu'elles perdent leur eau.
- Verser le contenu de la poêle dans un plat à gratin préalablement beurré.
- Mélanger les œufs, la crème fraîche et le lait. Ajouter une pincée de sel et verser sur les courgettes. Déposer dessus de fines tranches de curé nantais.
- Enfourner 25 à 30 minutes en surveillant la cuisson.