

Courgettes au plat

Préparation : 10 mn, cuisson : 30 mn.

Pour 6 personnes.

3 kg de courgettes, 1 c à soupe de beurre, sel, poivre, 200 g de crème, 200 g de gruyère râpé.

Eplucher les courgettes, les couper en rondelles fines.

Les mettre dans une casserole avec le beurre, sel, poivre. Couvrir. Faire fondre à feu modéré, en remuant de temps en temps.

Lorsque tout est en purée grossière, égoutter dans une passoire.

Ajouter la crème, le gruyère, verser dans un plat à gratin. Porter au four 200° (6 au th.) pour faire dorer.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.