

Courgettes à la crème

Pour 4 personnes.

800 g de courgettes, huile, 30 g de beurre, 40 g de farine, 4 dl de lait, ail, mie de pain, fromage râpé, beurre, sel, poivre.

Eplucher 800 g de petites courgettes et couper ces dernières en tranches que l'on fera blondir quelques minutes dans de l'huile, à la poêle.

D'autre part, préparer une sauce béchamel avec 30 g de beurre, 40 g de farine, 4 dl de lait, sel, poivre.

Verser les courgettes dans un plat à gratin frotté d'ail, les recouvrir de la sauce, parsemer de mie de pain mélangée avec du fromage râpé, déposer dessus quelques parcelles de beurre et faire gratiner à four chaud.

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.