

Courgettes royales

Pour 4 personnes.

4 courgettes moyennes, 100 g de gruyère râpé, 2 jaunes d'œufs, 20 g de farine, un quart de litre de lait, 90 g de beurre, un oignon haché, sel, poivre, muscade, 8 feuilles d'aluminium.

Laver les courgettes, les couper en deux dans le sens de la longueur, les évider avec soin avec une petite cuillère et réserver leur pulpe.

Dans une petite casserole, faire blondir le hachis d'oignon dans 70 g de beurre, ajouter ensuite la farine puis le lait en tournant jusqu'à consistance épaisse. Saler, poivrer, muscader. Ajouter alors la pulpe de courgette et laisser cuire environ 5 à 6 minutes. Hors du feu, incorporer le fromage puis les jaunes d'œufs.

Garnir les demi-courgettes de cette préparation, les envelopper chacune d'une feuille d'aluminium beurrée, en prenant soin de ne pas les renverser. Les mettre ensuite 20 minutes à four chaud.

Au bout de ce temps, les retirer du four, entrouvrir les papillotes et remettre au four 5 minutes pour faire gratiner. Servir aussitôt.

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.