

Gratin de courgettes

Pour 4 personnes.

½ kg de courgettes, 3 poivrons, 1 tasse de fromage râpé, 2 œufs, 2 dl de crème fraîche, 2 c à café de concentré de tomates, 1 pincée de sel.

Faire cuire les courgettes entières, non épluchées, à l'eau bouillante salée pendant environ 10 à 15 mn. Les laisser refroidir et les couper en rondelles (laisser la peau).

Dans un plat à gratin, disposer de couches successives de courgettes, de poivrons épépinés et coupés en rondelles et de fromage râpé (chester, gruyère, emmenthal ou hollandaise). Réserver un peu de fromage pour gratiner.

D'autre part, battre les œufs avec la crème et le sel. Verser ce mélange sur les légumes.

Garnir avec le concentré de tomates. Saupoudrer le tout avec le restant de fromage râpé.

Faire cuire au four préalablement chauffé pendant 15 à 20 mn environ.

Servir bien chaud et gratiné à point. Accompagner d'un plat de viande ou de poisson.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

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.