

Œufs aux courgettes

6 courgettes moyennes, 4 œufs, sel, poivre, 100 g de gruyère, beurre.

Eplucher complètement les courgettes. Les couper en deux dans le sens de la longueur, les évider au centre. Beurrer un plat allant au four. Disposer dedans les courgettes (centre tourné vers le haut). Saler, poivrer et couvrir de fromage de gruyère. Faire cuire à four moyen pendant 12 mn. A ce moment, sortir le plat du four, casser les œufs sur les courgettes, remettre un peu de sel et de poivre et passer le plat au four pendant 5 à 6 mn.

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.