



Gratin de courgettes au chèvre

Petites courgettes : 5

Œufs : 2 + 1 jaune

Crème fraîche : 10 cl

Gousse d'ail : 1

Huile essentielle de basilic en cristaux : 2

Buche de chèvre

Huile d'olive 1 cuil. à soupe

sel, poivre.

Laver et râper les courgettes. Émincer finement l'ail.

Les faire revenir dans l'huile d'olive pendant environ 15 minutes à feu moyen. Il faut que le maximum d'eau rendue par les courgettes soit évaporé.

Laisser tiédir.

Préchauffer le four à 180 °C.

Battre les œufs et la crème. Saler et poivrer.

Ajouter les cristaux de basilic.

Ajouter cette préparation aux courgettes. Mélanger.

Disposer dans 6 cocottes.

Mettre une tranche de chèvre sur le dessus.

Enfourner 15/20 minutes.

Déguster chaud.