



## *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.*