

GRATIN CREMEUX DE COURGETTES



Ingrédients :

- 200 g de lardons fumés de volaille
- 650 g de courgettes
- 1 c à c bombée de pâte d'ail
- 250 g de crème fraîche
- 3 c à s de persil haché
- 1 œuf
- 25 g de parmesan

Préparation:

- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, les lardons et faire cuire 5 minutes en sens inverse à 100° vitesse cuillère
- à l'arrêt de la minuterie, égoutter les lardons et réserver
- mettre dans le bol, les courgettes finement tranchées à la mandoline et l'ail et faire cuire pendant 10 minutes en sens inverse à 100° vitesse cuillère en ôtant le gobelet
- à l'arrêt de la minuterie égoutter les courgettes
- puis mettre dans le bol, la crème, le persil, les courgettes, les lardons, l'œuf, le sel et le poivre et mélanger 1 minute en sens inverse vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie transférer dans un plat à gratin et saupoudrer de parmesan
- cuire 35 minutes, le dessus doit être doré

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>