

Delicieux

Gratin de courgettes

6 pers. (au fromage de brebis)

1 kg. 500 petites courgettes

2 gros oignons doux

3 gousses d'ail

Huile d'olive

4 à 5 c. à s. bouillon de volaille

12 cl de crème épaisse

100 g de fromage de brebis râpé

Sel, poivre

Éventuellement épices : gingembre, coriandre, cardamome

Lavez les courgettes et coupez-les.

Détaillez-les en rondelles le plus fines

possible. Mettez-les dans une passoire en

peu de sel

Pressez bien le tout et laissez reposer peu.

- dans 30 mn. Puis rincez et pressez à

nouveau pour éliminer l'eau.

Pelez et émincez finement les oignons. Pelez

les gousses d'ail et écrasez-les.

Dans une poêle, mettez 2 c. à s. d'huile

d'olive. Ajoutez les oignons et laissez

les revenir à feu doux pendant 5 mn

sans les laisser colorer.

Ceci
peut être
supprimé
dans ce
cas dimi-
-nuer le
bouillon
ajouté
plus tard

Ajoutez ensuite les courgettes par petites quantités
et faites-les sauter également pendant
quelques minutes.

Versez le bouillon et ajoutez l'ail écrasé,
montez le feu et poursuivez la cuisson
à feu vif en remuant pour faire réduire
presque à sec. Saler - poivrer -

Huilez ~~de suite~~ un plat à gratin. Versez-y
la moitié des courgettes, ajoutez la
moitié de la crème, puis le reste
des courgettes et le reste de la crème.

Poudrez avec le fromage râpé et faites
cuire dans le four à 190° pendant
une vingtaine de min.

Cette préparation pourrait être servie
en tartellettes pour accompagner une
viande.

Ce serait joli et excellent.