

COURGETTES AU JAMBON

Pour 4 personnes



*4 courgettes
20 g de beurre
30 gr de comté
4 tranches de jambon
20 cl de lait
1 citron
1 grosse cuillère à soupe de farine
2 cuillères à café de sel
2 cuillères à café de piment doux
½ cuillère à café de piment d'Espelette*

Râper finement les courgettes pour leur donner l'aspect de spaghettis.

Mélanger avec le citron, le sel et le piment doux.

Laisser macérer 2 heures.

Les mettre dans une passoire et les laisser égoutter 1 h.

Faire une sauce Mornay avec beurre farine et comté.

Bien mélanger les courgettes et la sauce.

Garnir chaque tranche de jambon avec le mélange.

Mettre au four 25 min environ à 200 °c et 5 min au grill.

Bien laisser égoutter les courgettes.