

COURGETTES RAPÉES AU FOUR

Pour 6 personnes



*4 courgettes.
2 échalotes.
3 œufs.
1/2 pot de crème.
100 g de gruyère râpé
1/2 cuillère à café de sel.
1/4 cuillère à café de piment Espelette.*

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Râper les courgettes avec leur peau et les échalotes, mélanger avec le gruyère râpé.

Mélanger les œufs, la crème, le sel et le piment d'Espelette.

Mélanger avec les courgettes

Mettre au four chaud pendant 30 à 40 min. suivant l'humidité des courgettes.

[Bon appétit...](#)