

COURGETTES AUX LARDONS

Pour 4 personnes



*3 ou 4 courgettes
100g de gruyère
100g de lardons nature
2 oeufs
1 gros oignons
50 cl de crème fraîche
Sel et piment d'Espelette
2 cuillère à soupe d'huile d'olive
1/2 cuillère à café de Thym
1/2 cuillère à café de basilic*

- Laver les courgettes sans les éplucher.
- Essuyez-les et coupez-les en rondelles de 1 cm.
- Passer à la cocotte minute les laisser 2mm maximum après la monté en pression.
- Faire revenir les lardons et les oignons dans une poêle dans l'huile d'olive.
- Dans un saladier, battre les oeufs en omelette, ajouter la crème, le gruyère râpé, le sel et les épices.
- Verser les courgettes, oignons et lardons dans un plat à gratin ajouter la préparation aux oeufs, et faites gratiner à four chaud 15 minutes à 200°.

Bon appétit.