

Gratin de courgettes aux herbes & parmesan

Pour 4 à 5 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 15 + 15 min

Ingrédients :

- 3 petites courgettes coupées en rondelles
- 2 gousses d'ail hachées
- 1cs d'herbes de Provence ou d'origan
- 2 cs de persil
- 3 cs d'eau
- Sel & poivre
- 4 cs d'huile d'olive
- Parmesan râpé



Ustensiles spécifiques : une sauteuse et un plat à gratin ou des cocottes individuelles !

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile et y faire revenir l'ail.
- Ajouter les courgettes.
- Ajouter les herbes, le sel et le poivre.
- Bien mélanger le tout et faire revenir quelques minutes pour que les courgettes soient presque cuites.
- Dans des cocottes individuelles ou un plat à gratin, déposer les courgettes quasi-cuites.
- Arroser d'huile d'olive et saupoudrer de parmesan râpé.
- Enfourner à 200°C pendant 15 min.

Bon appétit !!!!