



Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 25 mn

Ingrédients : 4 personnes

- 4 belles courgettes
- 2 cebettes (ou 1 petit oignon blanc)
- 20g de fécule de maïs (*type Maïzena*)
- 300ml de lait
- 100g de fromage râpé (*type conté ou cantal*)
- huile d'olive
- noix de muscade,
- sel et poivre

GRATIN de Courgettes

PREPARATION

1 – Emincer finement les cebettes (ou l'oignon). Couper les courgettes en bâtonnets (*avec une mandoline, c'est tellement plus facile*)

2 – Faire chauffer 1 c.à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Faire revenir les cebettes 5 mn à feu moyen puis ajouter les courgettes. Saler, poivrer. Laisser cuire pendant 15 mn en remuant de temps en temps. Laisser reposer.

3 – Préchauffer le four th 6 / 180°C.

4 – Préparer la béchamel allégée : dans une petite casserole, délayer la fécule de maïs dans le lait froid. Sur feu doux, laisser épaissir la béchamel sans cesser de remuer avec un fouet. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade. En dernier, incorporer la moitié du fromage râpé. Bien mélanger pour le faire fondre.

5 – Dans un plat à gratin beurré (ou plusieurs petits plats individuels) déposer un fond de courgettes (épaisseur 2 cm), napper de béchamel puis saupoudrer du reste de fromage râpé.

CUISSON : Enfourner pour 25 mn environ : le gratin doit avoir une belle couleur ambrée.