

GRATIN MOELLEUX AUX COURGETTES ET FROMAGE DE CHEVRE

Pour 6 Personnes

- 2 courgettes.
- 200g de fromage de chèvre frais.
- 150g de fromage à cuisiner.
- Boursin ail et fines herbes.
- 4 cs de lait.
- 1 cc de cumin.
- 2 œufs.
- 1 cs de farine.



Préchauffer le four à 180°.

Rincer les courgettes et prélever des lamelles sur toute la longueur et sur toutes les faces. Les faire cuire à la vapeur 5mn, puis les refroidir et les égoutter sur du papier absorbant.

A la fourchette, écraser les fromages avec le lait, ajouter le cumin, les œufs, la farine et l'ail écrasé. Mélanger, poivrer, incorporer les courgettes.

Mettre au four pour 40mn environ, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Vous pouvez verser la préparation dans un moule de 20cm recouvert de pâte brisée ou feuilletée et vous aurez une quiche à manger froide ou tiède.