

Une idée de recette aux courgettes

Les courgettes au fromage blanc

Cela n'a rien à voir avec le gratin classique.

Je vous donne la recette de base. Moi je remplace le fromage blanc par yaourt pour moitié et crème fraîche pour l'autre moitié (ou que crème fraîche pour les gourmands !), et je mets un peu moins de râpé.

Dites moi ce que vous en pensez.

1.5kg de courgettes - 40g beurre - 2 cuil. soupe huile - 2 cuil. soupe farine - 75g gruyère râpé - 200g fromage blanc - 3 oeufs - ciboulette - cerfeuil - sel - poivre

Détailler les courgettes en fines rondelles, les faire sauter à la poêle dans l'huile sur feu vif en mélangeant régulièrement.

Passer à la moulinette.

Mettre le beurre dans une sauteuse, laisser fondre et ajouter la farine. Tourner 2/3 minutes sur feu très doux, puis incorporer la purée de courgettes. Saler, poivrer et ôter du feu.

Ajouter le fromage blanc, les oeufs battus, le râpé, hachis de cerfeuil et ciboulette, 2 cuil soupe d'huile. Bien mélanger le tout.

Garnir un moule à haut bord préalablement beurré, et mettre à cuire environ 30mn à four chaud. Servir dans le moule de cuisson