

Gratin de courgettes au Munster

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 oignon
- 4 belles courgettes
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 100 g de Munster
- Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Pelez et émincez l'oignon.

Emincez les courgettes en fines lamelles.

Dans une sauteuse, faites fondre l'oignon avec une pincée de sel dans un peu d'huile.

Ajoutez les courgettes et laissez cuire pendant 15 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Battez les oeufs avec le lait.

Coupez le fromage en morceaux.

Mélangez l'ensemble des ingrédients et versez-les dans un plat à gratin.

Faites cuire au four pendant environ 20 minutes.

<http://philomavie.blogspot.com>