



Gratin simplifié de courgettes

- 1 kg de courgettes
- du lait
- Comté râpé (*là il me restait du parmesan*)
- muscade moulue
- poivre
- sel
- gomasio

Laver et couper les courgettes en gros dés. Les cuire à la vapeur 10, 12 min.

Réserver quelques morceaux et mixer le reste avec un pied à soupe. Ajouter un peu de lait, de la muscade, du sel et du poivre.

Dans un plat à gratin moyen, déposer les dés de courgettes puis recouvrir avec la purée de courgettes. Parmeser de Comté ou de parmesan et de gomasio.

Faire gratiner sous le grill du four.