

# LA RECETTE DU GRATIN DE COURGETTE



## Ingrédients pour 4 personnes :

4 courgettes, 3 oeufs, 20 cl de crème liquide entière,  
2 pincées de noix de muscade, 100 g d'emmental râpé,  
gros sel, poivre.

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Laver, essuyer et râper les courgettes. Les disposer dans un plat. Saupoudrer de gros sel et laisser dégorger 15 minutes. Bien éponger. Dans un bol, battre les oeufs avec une pincée de sel, ajouter la crème liquide, la noix de muscade et poivrer. Vérifier l'égouttage des courgettes, puis les mélanger au fromage et poivrer. Les disposer dans un plat légèrement beurré.

Pour plus de recettes et d'informations,  
rendez-vous sur [lesbonslegumes.intermarche.com](http://lesbonslegumes.intermarche.com).

**LES BONS**  
**LÉGUMES**  
Intermarché