

## GRATIN DE COURGETTES

- 2 courgettes
- 1 oignon
- 100 g de gruyère ou comté râpé
- 1 œuf
- 1 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 1 noisette de beurre
- Sel, poivre

Couper l'oignon en lamelles et le faire revenir dans le beurre.

Découper les courgettes en rondelles en laissant la peau. Les ajouter à l'oignon.

Dans un cul de poule mélanger la crème fraîche, l'œuf et les  $\frac{3}{4}$  du gruyère ou comté râpé. Saler et poivrer.

Dans un plat à gratin déposer le mélange oignon courgettes, incorporer l'appareil. Ajouter le reste de gruyère ou comté râpé sur le dessus.

Cuire à four chaud thermostat 7 (200°C) pendant 15 minutes.

