

Gratin de courgettes



Pour 4 pers.

500g de courgettes
125g de jambon cuit
125g d'emmental
30g de lard de poitrine fumée
2 œufs
4 CS de lait
1 CS de persil haché
25g de beurre
Sel, poivre

- Lavez les courgettes et coupez les en rondelles. Coupez le jambon et l'emmental en fines lanières. Hachez le lard. Cassez les œufs et battez les en omelette avec le lait, le persil du poivre et un peu de sel.
- Allumez le four thermostat 7 (220°). Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y dorer les courgettes pendant 5 mn. Retirez les avec une écumoire et rangez les dans un moule à soufflé. Faites revenir le lard dans la poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
- Mélangez le lard au jambon et à l'emmental et recouvrez en les courgettes. Nappez avec le mélange d'œufs.
- Mettez dans le four pendant 20mn, jusqu'à ce que le dessus soit gonflé et doré. Servez aussitôt.