

Gratin de Crozets aux Courgettes et au Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

| | |
|---------------------------|------------|
| - CROZETS (PÂTES CARRÉES) | 250g |
| - COURGETTE(S) | 2 moyennes |
| - AIL EN POUDRE | |
| - LARDONS | 75g fumés |
| - CRÈME FRAÎCHE | 15 cl |
| - FROMAGE(S) DE CHÈVRE | 150g frais |
| - CIBOULETTE | |
| - PARMESAN RÂPÉ | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les crozets dans de l'eau bouillante le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Emincez l'oignon finement.
- Coupez les courgettes en petit dés au coupe-légumes.
- Faites revenir dans un filet d'huile d'olive, les dés de courgettes avec l'oignon. Salez un peu, poivrez et ajoutez l'ail.
- Intégrez les lardons en fin de cuisson.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélangez la crème avec le chèvre. Salez et poivrez.
- Mélangez les crozets cuits avec le mélange aux courgettes et ajoutez le mélange au chèvre. Homogénéisez le tout
- Couvrez de parmesan râpé.
- Enfourez pendant 20 minutes.
- Servez en saupoudrant de ciboulette.

