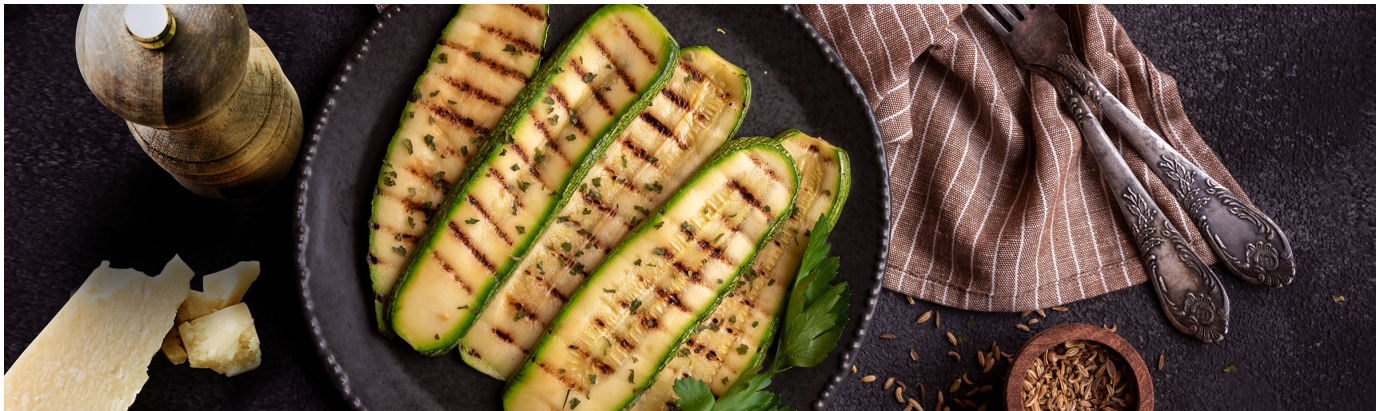




Gratin de courgettes Fine Fleur au parmesan et aux fines herbes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

100 grammes de parmesan (râpé)
1/2 cuillerée à thé thym séché
1/2 cuillerée à thé origan séché
1/2 cuillerée à thé basilic séché
2 courgettes Fine Fleur
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Dans un bol, mélangez le parmesan et les herbes. Salez et poivrez.
- 3.** Coupez les courgettes en rondelles.
- 4.** Disposez-les dans un plat de cuisson et aspergez-les d'huile d'olive. Saupoudrez-les avec le mélange de fromage et d'herbes.
- 5.** Enfournez-les dans le four préchauffé et laissez-les cuire pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
- 6.** Allumez le gril pour les dernières minutes.
- 7.** Servez immédiatement.