

Gratin courgettes curry recette cookeo



Gratin courgettes curry recette cookeo

Cette recette se déroule en 2 temps : un premier en cuisson rapide ou sous pression avec le panier vapeur puis en mode dorer.

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de courgettes

200 ml de crème fraîche

1 cube de bouillon de légumes

1 oignon

Sel

Poivre

Curry

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 g de gruyère râpé

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Passez les courgettes sous l'eau puis coupez-les en morceaux

Déposez-les de courgettes dans la cuve.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve et une cuve de bouillon de cube émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée, Egouttez la cuve et réservez pour un court moment les courgettes

Rincez la cuve puis essuyez la.

Passez en mode dorer

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons.

Ajoutez ensuite les courgettes.

Ajoutez la crème fraîche et la cuillère à soupe de moutarde.

Saupoudrez de curry

Versez dans un plat qui va four l'ensemble de la préparation.

Saupoudrez de gruyère et enfournez en position grill à 210° pendant environ 10 mn

Servez chaud