

Gratin courgettes recette cookeo



175 CALORIES 5 PP 6 SP

Ingédients pour 6 personnes

1,5 kg de courgettes

200 g de crème fraîche

120 g de gruyère râpé

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Préparation

Lavez les courgettes et coupez-les en morceaux.

Déposez les morceaux de courgettes dans la cuve.

Versez 200 ml d'eau et un cube de bouillon de légumes émietté.

Faites préchauffer votre four à 180°

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez les courgettes et placez les dans un plat qui va au four.

Ajoutez la crème fraîche et saupoudrez de gruyère râpé.

Enfournez 20 mn à 180 ° puis 5 mn au grill

Servez chaud

poulet.

par exemple.

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



1TPE.com