

## Courgettes au curry gratinées au chèvre



### Pour 2 gratins individuels:

2 courgettes

$\frac{3}{4}$  c.a.s de crème liquide allégée

Un peu de poudre de curry (mild/moyen)

2 rondelles de bûche de chèvre

Lavez et coupez les courgettes en tranches très fines. Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile et faites cuire les courgettes une bonne dizaine de minutes. Ajoutez la crème et du curry puis laissez mijoter sur feu moyen pendant 5 minutes. Transférez le mélange dans deux plats individuels et poser la rondelle de chèvre sur le dessus. Faites gratiner au four.