

Gratin de courgettes et chorizo

Ingédients :

- ❑ 1 oignon
- ❑ 1 courgette (300 g env.)
- ❑ 1 filet d'huile d'olive
- ❑ 120 ml de petites pâtes (Risetti)
- ❑ 50 g de dés de chorizo ou dés de volaille
- ❑ du sel fin de Guérande
- ❑ du poivre 5 baies
- ❑ 100 ml de crème liquide entière
- ❑ des cacahuètes grillées à sec
- ❑ du gouda râpé
- ❑ du cheddar râpé



Préparation:

Emincez la courgette non épluchée et lavée (disque « émincer épais ») Réservez.

Préchauffez le grill à 270°C.

Emincez un oignon, faites le revenir avec l'huile d'olive.

Ajoutez les dés de chorizo et les pâtes (Risetti), faites dorer 5 min.

Ajoutez les tranches de courgettes.

Faites étuver en baissant à 190°C pendant 5 à 8 min.

Dans un saladier, versez le mélange, ajoutez la crème et assaisonnez.

Mélangez avec un peu de gouda et cheddar râpé. Répartir dans 2 plats à gratins individuels.

Dans un hachoir manuel, concassez du gouda, du cheddar et des cacahuètes grillées à sec TPT. Répartissez sur les plats.

Faites cuire à 230°C au bain marie (1 à 1,5 cm) au moins 25 min.



Conseils et/ou suggestion :

TPT : tant pour tant

Vous pouvez cuire directement dans le plat de cuisson, à ce moment là évitez l'étape du saladier, mélangez directement dans le plat de cuisson en ajustant la quantité de liquide.

Vous pouvez aussi ne mettre que du fromage râpé sur le dessus ou un crumble également.

♥
Régalez-vous!
♥