

# Gratin de courgettes au Roquefort



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 min

✓ **Cuisson** : 40 min

✓ **Ingrédients**

**pour 4 personnes :**

- 3 courgettes
- 150 g de talon de jambon
- 120 g de Roquefort
- 4 cuil. à soupe de semoule
- 6 cuil. à soupe de crème fraîche
- 1 poignée d'emmental râpé
- herbes de Provence
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

1. Préchauffez le four à 180°C. Lavez les courgettes et coupez-les en fines rondelles. Coupez le jambon et le Roquefort en dés.

2. Dans un plat à gratin, disposez 1/3 des courgettes. Saupoudrez avec 2 cuil. à soupe de semoule. Ajoutez la moitié des dés de jambon et 1/3 du Roquefort. Arrosez avec 3 cuil. à soupe de crème fraîche. Salez légèrement, poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence.

3. Disposez le deuxième tiers de courgettes et renouvelez l'opération avec la semoule, le jambon, le Roquefort et la crème. Salez légèrement, poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence.

4. Ajoutez la dernière couche de courgettes et répartissez les dés de Roquefort restants. Salez légèrement, poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence. Ajoutez l'emmental râpé et enfournez pour environ 40 min.

www.audalacuisine.com