

Bethmale sur gratin de courgettes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Pour la recette de [Bethmale](#) sur gratin de courgettes :

750 g de courgettes, 40 g d'oignons, 200 g de tomates, 1 gousse d'ail, 55 g de beurre demi-sel, 25 cl de crème fleurette (30 % de matière grasse), 3 œufs, 150 g de bethmale râpé, sel, poivre du moulin.

Préparation

Tailler les courgettes et les tomates en cubes. Garder une courgette que l'on va couper en rondelles. Dans une cocotte, faire fondre à feu doux 40 g de beurre. Ajouter les oignons finement coupés, l'ail écrasé, les courgettes et tomates coupés en cubes. Saler et poivrer. Cuire à couvert à feu moyen pendant 20 minutes. Dans un saladier, battre en omelette les 3 œufs et la crème, assaisonner. Dans un plat à gratin, dresser la préparation de pain de courgettes tomate. Décorer avec les rondelles de courgettes et cuire au four 30 min à 160°C (th 5). Saupoudrer de bethmale et faire gratiner. Arroser de beurre fondu. Déguster bien chaud.

Retrouvez une autre recette au Bethmale :

- * [Bethmale sur gratin de courgettes -recette](#)
- * [Bethmale sur croûtons d'Anchois aux piments d'Espelette – recette](#)
- * [Bethmale et galettes de pommes de terre – recette](#)
- * [Tartiflette au Bethmale – recette](#)
- * [Fondue Des Pyrénées au Bethmale – recette](#)