

Valençay et courgettes en gratin



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 1 [Valençay](#) AOC

6 courgettes

200 g de crème épaisse

3 oeufs

1 gousse d'aïl, 50 g de beurre

1 petit verre de blanc sec, une branche de thym

sel, poivre, muscade.

Préparation

Préchauffer le four (th 8°)

Oter le pédoncule des courgettes.

Les couper en rondelles.

Hâcher l'aïl.

Emietter le thym.

Dans une poêle, faire chauffer la moitié de beurre.

Y faire revenir les courgettes avec l'aïl hâché et le thym.

Saler, poivrer.

Recouvrir la poêle et laisser cuire à feu doux une quinzaine de minutes.

Beurrer un plat allant au four.

EMietter grossièrement le Valençay à la main.

Battre les oeufs en omelette en y incorporant la crème et le vin blanc.

Ajouter la moitié du Valençay écrasé.

Mélanger le tout.

Saler, poivrer.

Ajouter la muscade râpée.

Placer les courgettes dans le plat.

Recouvrir de préparation aux oeufs, crème et fromage.

Déposer le reste de Valençay sur le dessus.

Passer au four une vingtaine de minutes.

Retrouvez une autre recette facile de cuisine au Valençay :

* [Valençay en croûte de sel](#)

* [Valençay en quiche basilic](#)

* [Valençay et pommes en mille-feuilles](#)

* [Valençay en crème brûlée](#)

* [Valençay et épinards en lasagnes](#)

* [Valençay-carottes en Muffins](#)

* [Valençay-tomates en mille-feuilles](#)

* [Valençay et courgettes en gratin](#)

* [Valençay et saumon fumé en petits rouleaux](#)

RECETTE VALENCAY – recette au Valençay – [RECETTE VALENCAY](#)