

2 pers.

Courgettes en gratin  
(avec poivron) Délicieux

500g de courgettes

1 oignon moyen

2 gousses d'ail écrasées

1 poivron rouge grillé et débité - pas insist.

1 déci de bouillon

gruyère

Chapelure.

- pensable  
(t. 13 avec poivron)  
(cru avec peau)

Émincer l'oignon. Le faire rissoler  
doucement à l'huile d'olive, y  
ajouter l'ail et le poivron. Rissoler  
2 à 3 mn.

Émincer les courgettes, épluchées en  
laissant des bandes.

Les mélanger aux légumes précédents  
et les remuer 2 à 3 mn sur feu doux.

<sup>Saler très peu</sup>  
Mettre le tout dans un plat à gratin.

Y verser le bouillon parfumé : coriandre  
en poudre, sarriette, romarin. Laisser  
cuire au four n° 6. Baisser le four  
à 200° ↗

en cours de cuisson et remuer les légumes -  
La cuisson terminée, parsemer le gratin  
sauf - gratiner sans prendre couleur -  
Ajouter la chapelure et dorer.