# GRATIN DE QUENELLES *et de courgettes*

Entrée | Quenelles & Soufflés | Nb. portions 4 | Préparation 20 | Cuisson 50



## INGRÉDIENTS

- **4 quenelles nature au beurre français Saint Jean**
- 2 courgettes moyennes
- 1 gousse d'ail
- Emmental râpé
- Sel / Poivre

## RECETTE

**Préparation**

- Préchauffer votre four à 180°C. Rincer et découper les courgettes en morceaux grossiers sans les éplucher. Les faire cuire 10 minutes au micro-onde dans un plat avec un peu d'eau.
- Une fois refroidies, disposer les courgettes dans le bol d'un robot et les mixer avec les quenelles crues, la gousse d'ail, le sel et le poivre.
- Verser la préparation dans un plat à gratin, saupoudrer d'emmental râpé et laisser cuire 30 à 40 minutes à four chaud. Servir dès la sortie du four.

## ASTUCE

Ne pas éplucher les courgettes avant de les faire cuire, cela donnera une jolie couleur à votre gratin. Utiliser des petits plats individuels ou un plat à soufflé pour obtenir un gratin bien gonflé.