

COURGETTES gratinée au parmesan



Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 8 courgettes de 150g chacune
- 100g de jambon de Parme coupé en fines lamelles,
- 125g de mozzarella,
- 125g de parmesan,
- 3 brins de thym frais,
- Sel et poivre

Préparation

Laver et tailler les courgettes en lamelles assez épaisses à l'aide d'un économe. Plonger les courgettes dans 2 litres d'eau bouillante durant 2 mn environ. Cuites, elles restent ainsi croquantes.

Préchauffer le four à 220°C.

Installer les courgettes dans un plat à gratin. Saupoudrer de sel et de poivre. Disposer par-dessus la mozzarella coupée en petits dés et le thym effeuillé. Répartir le jambon effiloché en lanières, râper le parmesan sur toute la préparation.

Faites gratiner au four 15 à 20 min.