

Gratin de courgette à la grecque de Nathalie

Gratin de courgette à la grecque de Nathalie

Faire revenir 400gr de viande hachée de boeuf ou d'agneau

Gratin de courgette à la grecque de Nathalie

Faire revenir 400gr de viande hachée de boeuf ou d'agneau avec un oignon dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter le jus d'un demi citron et 1 dl d'eau, saler et poivrer, cuire sans couvrir pendant 10 mn. Ajouter 800 gr de courgette en dés, couvrir et poursuivre la cuisson pendant 15 mn à feu doux.

Incorporer 1 bouquet de persil et 1 bouquet d'aneth hachés. Battre 4 oeufs en omelette, saler et poivrer, y ajouter 2cs de lait et 50gr de parmesan râpé et mélanger avec les courgettes. Verser dans un plat à gratin, saupoudrer de 50 gr de parmesan et de 2cs de chapelure. Mettre au milieu du four préchauffé à 180° pendant 30 mn. Servir avec des pdt sautées parfumées à l'aneth ou des pitas.