



# Gratin de courgettes et scamorza

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 40 min

## INGRÉDIENTS

- 4 courgettes
- 1 scamorza fumée
- 20 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- 10 g de beurre
- 3 branches de basilic
- Sel, poivre

Coupez en rondelles assez fines vos courgettes (que vous aurez lavées au préalable).

Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème.

Assaisonnez, puis ajoutez le basilic ciselé.

Beurrer un plat à gratin, versez l'appareil à gratin puis disposez les rondelles de courgettes (pour ma part, j'ai fait des petits paquets) intercalé entre chaque paquet des tranches de scamorza fumée.

Cuire 40 min dans un four préchauffé à 200°C.

A consommer chaud ou froid, aux choix avec un coulis de tomate ou nature.