

GRATIN DE COURGETTES FACON PARMENTIER

Le marché :

- 4 petites courgettes (ou 2 moyennes)
- 400 g de viande cuite au choix (bœuf, veau, porc, agneau) hachée
- 100 g + une noix de beurre
- 100 g de chapelure fine
- sel, poivre

Réalisation :

- préchauffer le four à 200 °
- ôter les bouts des courgettes et les râper grosse grille sans les éplucher, saler, poivrer généreusement
- beurrer un plat à gratin un peu profond avec la noix de beurre
- y étaler la viande puis les courgettes
- avec le reste du beurre et les deux chapelures faire un « sable » à crumble en mélangeant du bout des doigts, le répartir sur le plat
- enfourner pour ½ heure environ en surveillant la couleur (au besoin couvrir d'une feuille d'aluminium)

Nota :

- on peut utiliser des steaks hachée préalablement désagrégés et revenus à la poêle
- les chapelures peuvent être remplacées par autant de farine et de semoule
- du fromage râpé à la place du « sable » est une bonne variante