GRATIN DE SOUFFLÉS NATURE
AUX COURGETTES

Soufflés

Nb. portions
4

Préparation
20MIN

Cuisson
50MIN



INGRÉDIENTS

- **8 soufflés nature Comptoir du Pastier (80g)**
- 2 courgettes moyennes
- 1 gousse d'ail
- Emmental râpé
- Sel / Poivre

RECETTE

- 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

Les secrets de Comptoir du Pastier :

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.