***Gratin courgettes-poireaux***

***Pour : X personnes
Durée de préparation : X min
Durée totale : X min/heures***

**Ingrédients :**

- 2 oignons
- 3 courgettes
- 1 poireau
- crème épaisse et semi-épaisse
- 1 œuf
- thym, basilic, aneth, origan
- chapelure
- gruyère
- dés de lardons et jambon

**Préparation :**

Faire suer les oignons

**Cuisson :**

Couper le poireau en petites lamelles et le faire cuire à l’eau
Rajouter le poireau aux oignons. Bien écraser à la fourchette.
Rajouter 20 cl de crème épaisse/ semi-épaisse, les épices et l’œuf

Détailler les courgettes en rondelles, saler et laisser dégorger. Tamponner avec du papier absorbant
Les cuire un peu à la poêle et tamponner à nouveau
Faire revenir les lardons, ajouter le jambon.

Mélanger le tout dans un plat à gratin et saupoudrer de chapelure et de gruyère.

**Tour de main :**

Mettre au four à 200 °C pour faire cuire et 230 °C pour gratiner

