

Gratin de courgettes au piment d'espelette

- par Léa Pétraroli -

Pour 4 personnes – 15 minutes de préparation, 45 minutes de cuisson

Ingrédients :

- 3 courgettes
- 150 grammes de dés de jambon
- 100 grammes de roquefort
- 3 pincées de piment d'Espelette
- Pour la béchamel : 500 mL de lait,
30 grammes de beurre,
30 grammes de farine
- Sel, poivre



Etapas de préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Laver puis râper finement les courgettes. Réserver.
3. Préparer la béchamel : faire fondre le beurre, ajouter la farine tout en mélangeant, puis le lait chaud petit à petit. Bien mélanger.
4. Mélanger les courgettes, les dés de jambon et la béchamel. Saler et poivrer à votre convenance, et ajouter le piment. Bien mélanger.
5. Dans un plat à gratin, disposer la préparation. Parsemer de roquefort, émietté préalablement.
6. Enfourner le plat et laisser cuire 30 minutes. Lorsque le plat est gratiné, c'est prêt !

