



Croque-monsieur aux courgettes

PAR VALERIE

Vous aurez besoin de :

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

12 tranches de pain de mie

3 courgettes

2 oignons

40 cl de crème

125 gr de gruyère

Sel, poivre, herbes de Provence



La recette

Eplucher l'oignon et les courgettes (1 fois sur 2)

Les émincer très finement et les faire revenir à la poêle avec l'huile d'olive pendant 10 minutes.

Ajouter la crème.

Préparer un plat carré avec du papier sulfurisé.

Garnir le fond avec 4 tranches de pain de mie.

Garnir une fois avec les courgettes.

Parsemer de gruyère puis couvrir avec une autre tranche et regarnir.

Finir avec la dernière tranche beurrée et parsemée de gruyère.

Ajouter les herbes de Provence au dessus.

Mettre au four 10 minutes.

Sortir du plat et les couper en petit cubes.

