

## Gratin d'orange et courgettes



### INGREDIENTS

2 courgettes  
20 cl jus d'orange  
20 g beurre  
30 cl crème liquide  
2 oranges  
sel et poivre  
le zeste d'une orange

### MATERIEL NECESSAIRE

Presse fruit mandoline 4 plats à gratin individuelle zesteur

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Lavez les courgettes, émincez-les en rondelles (pas trop fine) régulières à l'aide de la mandoline. Rangez-les en rosace dans 4 plats à gratin beurrés.
- 2- Dans une casserole, faites bouillir la crème avec le zeste d'orange haché. Retirez du feu, ajoutez le jus d'orange. Salez, poivrez.
- 3- Préchauffez le four à 180/200°C (th.6/7). A l'aide d'une petite louche à doser, versez la crème sur les courgettes. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes.
- 4- Pelez les oranges à vif et découpez-les en rondelles. Décorez le gratin avec les rondelles et servez.

Ce plat se consomme en plat végétarien. Il accompagne aussi parfaitement la viande ou le poisson

Alice Délice

