



# Gratin de courgettes à la romaine

## Ingrédients

- 4/5 courgettes
- 4 tomates
- 25 cl de crème
- 2 oignons
- Chapelure

## Préparation

Couper les courgettes en fines tranches dans la longueur. Les saler et les laisser dégorger 1 nuit ou quelques heures. Puis les rincer. Faire revenir les oignons émincés, y ajouter les tomates coupées en quartiers, poivrer, laisser mijoter quelques minutes. Mélanger la crème, la ciboulette ciselée, l'estragon.

Dans un plat à gratin faire 3 couches successives avec les 3 préparations. Courgettes, tomates, crème, un peu de chapelure... Saupoudrer plus généreusement de chapelure à la fin. Enfourner à 160°C, 1h.

Il n'est pas nécessaire de saler plus, le sel dans les courgettes suffira pour le plat. Être prudent pour le dosage de l'estragon, c'est un aromate relativement puissant. La chapelure peut se faire facilement avec du pain sec ou des biscottes passés au cutter.

*Un grand merci à Gilles pour avoir partagé cette recette !*

Retrouvez toutes les recettes sur [collectifcitoyenherbeys.fr](http://collectifcitoyenherbeys.fr)