

## Gratin de courgettes

### Ingrédients / pour 4 personnes :

- 1kg de courgettes
- 200 g de crème fraîche
- 2 oeufs
- 40 g de beurre
- 80 g de gruyère
- Muscade râpée
- Sel et poivre



### Préparation :

Lavez les courgettes sans les éplucher. Essuyez-les et coupez-les en rondelles de 1 cm ou en gros cubes. Faites-les cuire 15 à 18 minutes dans 3 litres d'eau bouillante salée.

Égouttez dans une passoire et pressez-les avec une écumoire pour extraire le trop plein d'eau.

Versez les courgettes dans un plat à gratin beurré. Hachez-les grossièrement à la fourchette.

Dans un saladier, battez les oeufs en omelette, ajoutez la crème, le gruyère râpé, le sel, le poivre et saupoudrez de muscade râpée.

Versez cette préparation sur les courgettes, mélangez et faites gratiner à four chaud 15 minutes.

## Tarte à la Fraises

### Ingrédients / pour 6 personnes :

- 1 pâte sablée
- 500 g de fraises
- 3 cuillères à soupe de sucre glace
- 60 g d'amandes moulues
- 50 g de sucre en poudre
- 20 cl de crème liquide
- 2 oeufs entier



### Préparation :

Placer la pâte sablée dans le plat à tarte préalablement beurré et fariné.

Piquer la pâte avec une fourchette.

Préchauffer le four chaleur moyenne.

Mélanger les amandes, le sucre, la crème et les oeufs. Verser cette préparation sur la pâte.

Mettre au four moyen pendant 25 minutes.

Laisser complètement refroidir le fond de tarte.

Rincer, égoutter et équeuter les fraises. Couper les fraises en 2 dans un saladier.

Ajouter les 3 cuillères à soupe de sucre glace.

Mélanger et laisser reposer au frais pendant 1 heure.

Pour finir

Déposer délicatement, sur le fond de tarte froid, les fraises.