


Croustillant à l'Emmental et aux courgettes



Pour 4 personnes

 25 minutes

 15 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

400 g de courgettes

100 g d'Emmental râpé Entremont

50 cl de béchamel

8 feuilles de brick

2 œufs

1 cuillère à café de cumin

Huile d'olive

Sel, poivre

1 - Laver les courgettes, les râper grossièrement.

2 - Faire revenir le tout dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et le cumin, pendant 5 min.

3 - Dans un récipient, battre les œufs avec la béchamel et l'Emmental râpé Entremont. Ajouter les courgettes. Saler et poivrer.

4 - Préchauffer le four à 200°C (th.8). Couper les feuilles de brick en deux.

5 - Déposer les triangles sur du papier sulfurisé puis les enfourner sur une plaque 15 min.

6 - Servir chaud accompagné d'une salade feuille de chêne.

