

Gratin de courgettes à la feta



Ingrédients nécessaires

lait : 10cl
féculé de maïs : 1cs
curry : 1cs
feta : 120g
courgette : 3
crème liquide : 2cs
beurre : 10g
œuf : 3
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Précédemment, Lapinou t'a montré comment réaliser un gratin de courgettes au morbier. A présent, il s'apprête à t'apprendre à cuisiner un gratin de courgettes à la feta ! Il s'agit d'un fromage grec très doux que tu vas sans doute aimer.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 200°C. Rince les courgettes et découpe-les en petits morceaux. Puis, fais-les cuire à la cocotte minute pendant 5 minutes, avec un peu d'eau. Une fois qu'elles sont cuites, égoutte-les.



Etape 2

Beurre un plat à gratin et dispose les courgettes au fond. Découpe de petits morceaux de feta et répartis-les au-dessus des courgettes.



Etape 3

Mélange la fécule de maïs avec le lait.



Etape 4

Puis ajoute les œufs battus.



Etape 5

Ajoute la crème au mélange précédent.



Etape 6

Sale et poivre.



Etape 7

Verse ton mélange sur les courgettes et la feta. Puis, saupoudre du curry sur le dessus.



Etape 8

Enfin, demande à un adulte d'enfourner le gratin pendant 30 minutes à 200°C. Bon appétit !

