

COURGETTES GRATINÉES AU ROCAMADOUR

préparation
15 minutes

cuisson
8 minutes

pour 4 personnes

4 Rocamadour
crémeux

2 courgettes

2 branches de
thym

3 cuillères à
soupe d'huile
d'olive

Couper les courgettes en tronçons de 4 à 5cm. Les faire cuire 5mn dans l'eau bouillante salée. Les rafraîchir aussitôt sous l'eau froide, les vider légèrement avec une cuillère.

Répartir le Rocamadour en morceaux sur les courgettes, parsemer de brindilles de thym, les arroser d'huile d'olive puis les passer 3mn sous le grill du four.

Dresser sur une assiette et déguster aussitôt.