



Les amatrices et amateurs de courgettes adoreront cette recette.

Temps de préparation



Temps total



500 g **de courgettes, parées, en tranches de 3 mm d'épaisseur**

1 **oignon, finement haché**

200 g **de chorizo, en tranches de 2 mm d'épaisseur**

1 cs **de beurre à rôtir**

1/2 cc **de sel**

poivre

8 **oeufs**

100 g **de crème fraîche**

1/2 **marjolaine, hachée grossièrement**

1/2 cc **de sel**

Un peu **de poivre**

Un peu **de beurre**

1 **courgette avec les fleurs, parée, coupée dans le sens de la longueur en tranches de 2 mm d'épaisseur**



Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Ajouter l'oignon, 500 g de courgettes et le chorizo et faire revenir pendant 8 à 10 minutes. Assaisonner.



GLAÇAGE

Bien mélanger les oeufs, la crème fraîche et la marjolaine et assaisonner. Répartir le glaçage sur les légumes.



Garnir avec la courgette et faire cuire pendant 30 minutes au milieu du four préchauffé à 160 °C.