**Gratin de courgettes**

Pour 4 parts :

- 2 grosses courgettes- 30 g de beurre- 25 g de farine- un peu moins d'1/2 L de lait demi-écrémé- 40 g de Comté râpé- sel - poivre- 1 pincée de noix de muscade moulue

Laver les courgettes, les couper en rondelles et les cuire à la vapeur 7 minutes environ.7  
  
Pendant ce temps, préparer la béchamel en faisant fondre le beurre puis en ajoutant la farine et en laissant les deux former une "boule" dorer (faire un roux en fait). Ajouter le lait petit à petit sans cesser de remuer. Quand la sauce a bien épaissi, saler, poivrer et ajouter la muscade.  
  
Dans un petit plat à gratin, déposer un fond de béchamel. Ajouter une couche de courgettes, puis une couche de béchamel, encore une couche de courgettes et terminer par la béchamel. Recouvrir de Comté et faire gratiner quelques minutes sous le grill du four.

*[](http://storage.canalblog.com/17/96/479194/55434237.jpg)*