

De la fleur à l'assiette

Gratin d'agastache et courgettes

pour 2 personnes:

3 courgettes moyennes
10cl de crème fraîche
1 oeuf
½ Sainte Maure
un bouquet d'agastache
½ sachet de parmesan râpé
huile d'olive
sel, poivre

Laver et couper les courgettes en fines tranches sans les éplucher;
laver et ciseler l'agastache .

Faire revenir les courgettes et les feuilles d'agastache dans une poêle, saler, poivrer.

Mélanger dans un bol l'oeuf et la crème, saler, poivrer

Versez le mélange courgettes/agastache dans un plat adapté, recouvrir de l'appareil
crème/œuf.

Couper quelques tranches de Sainte Maure dessus et parsemer de parmesan râpé
cuire au four à 200 degrés environ 30 minutes.

Servir avec une petite salade du jardin et un mélange d'herbes cueilli dans les bacs de la ville
dont l'agastache bien sûr