**Gratin de courgette à la cancoillotte**

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 45 minutes**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 700g à 800g de courgettes

- 1 œuf

- 3/4 d'un pot de cancoillotte nature

- 1 oignon

- 1 cuillère à soupe de farine

- sel, poivre, huile

- un peu de chapelure (facultatif)

**Préparation :**

Éplucher et émincer l'oignon. Faire dorer dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Laver les courgettes, découper les en fines lamelles et le mettre dans une poêle avec deux cuillères à soupe d'huile. Ajouter les oignons revenus. Saler et poivrer.

Faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce que les courgettes commencent à fondre. Remuer très régulièrement le contenu de votre poêle.

Préchauffer votre four thermostat 6/7 ou 200°.

Lorsque les courgettes sont bien cuites et molles (c'est à dire environ 25/30 minutes), les déposer dans une jatte et écraser à l'aide d'une fourchette.

Dans votre récipient ajouter ensuite la cuillère à soupe de farine, l’œuf et un peu de cancoillotte.

Verser le tout dans un plat à gratin et recouvrir du reste du fromage. Saupoudrez si vous le souhaitez d'un peu de chapelure.

Enfourner ensuite pour 20 minutes même thermostat.

Sortir, laisser très légèrement refroidir et déguster avec une petite viande blanche par exemple et bien sur un bon petit verre de vin !