**GRATIN DE COURGETTES**

* 2 courgettes à râper à la grosse grille
* ½ verre de semoule couscous
* ½ verre d’huile d’olive
* 1 buchette de chèvre à couper en morceau (laisser la peau)
* 1 tasse de noisettes concassées (facultatif)

Mélanger tous les ingrédients

Huiler légèrement un plat à gratin (fond + bords)

Mettre à gratiner 20 à 30 mn th 200°/210°

A mi cuisson, mélanger puis saupoudrer de noisettes et laisser gratiner (si nécessaire, couvrir d’une feuille alu)