**CROQUE TABLETTE COURGETTES CHÈVRE**

**Ingrédients**

70 g de gruyère râpé

8 tranches de pain de mie sans croûte

3 petites6 tomates coupé es en rondelles

150 g de courgette (1 petite courgette)

Sel, poivre du moulin

1 cuillère à soupe de basilic (frais ou surgelé́)

1 bûche de fromage de chèvre (200 g)

150 g de lait

**Préparation**

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et placez votre moule Tablette sur la plaque perforée

Répartissez le fromage râpé́ dans le fond du moule

Disposez 4 tranches de pain de mie par-dessus

Couvrez avec les rondelles de tomates

Râpez la courgette avec une râpe à gros trous.

Assaisonnez et mélangez

Répartissez la courgette et le basilic sur les tomates

Tranchez la bûche de chèvre en rondelles et disposez-les sur les courgettes

Couvrez avec 4 tranches de pain de mie trempées 6dans le lait

Tassez bien le tout

Faites cuire dans le bas du four 30 minutes à 180°C (th. 6)