**Gratin de l'été aux quenelles**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/06/gratin-de-lete-aux-quenelles-p1040866.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 400 g de** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate)  
**- 700 g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 2** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 2** [**quenelles**](https://recettes.de/quenelles)  
**- 1 petite** [**bûche de chèvre**](https://recettes.de/fromage-de-chevre)  
**- Basilic**  
**- Huile d'olive**  
**- Sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin**

**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Vous pouvez préparer à l'avance le [**coulis de tomate**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix/).  
Couper les courgettes, les tomates, les quenelles et la bûche de chèvre en rondelles.  
Hacher finement l'ail dégermé.  
Verser le coulis dans le plat à gratin.  
Disposer les rondelles de légumes, quenelles et chèvre en les alternant, debout et bien serrées.  
Saler, poivrer, parsemer d'ail et de basilic ciselé.  
Asperger d'un filet d'huile d'olive.  
Enfourner pour environ 40 minutes. Les courgettes doivent être tendres mais sans s'écraser.  
Déguster chaud ou tiède.