

Papi-boîtes courgettes, pomme et chèvre au romarin



(pour 2)

*1 courgette
½ pomme granny
4 tranches fines de bûche de chèvre
sel, poivre
thym frais
yaourt nature 0%*

Préchauffez le four à 210 °C.

Lavez les courgettes et détaillez-les en tranches fines à l'aide d'un économe. Pelez la pomme et émincez-la en lamelles très fines.

Mélangez le thym au yaourt.

Disposez les lanières de courgettes au fond des papillotes. Salez, poivrez. Répartissez ensuite le yaourt au thym sur les courgettes, puis déposez les lamelles de pommes et terminez par les tranches de chèvre. Poivrez et ajoutez quelques branches de thym. Refermez les papillotes et enfournez 8 à 10 minutes.