

GRATIN DE COURGETTE



Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

1 kg de courgettes pas trop grosses
3 cs d'huile d'olive
1 gousse d'ail
20 cl de crème fraîche
3 œufs
125 g de gruyère râpé
10 cl de lait
1 pincée de thym
sel, poivre

- Préchauffer le four Th6 (180°C).
- Laver les courgettes puis les couper en rondelles de 5mm, faire revenir dans une sauteuse avec 2 cs d'huile d'olive, les courgettes et l'ail émincé pendant environ 10 minutes. Déposer les courgettes dans une passoire en pressant pour éliminer un maximum d'eau (mais sans en faire de la purée non plus).
- Déposer 1 cs d'huile dans un plat allant au four et verser les courgettes dedans.
- Dans un saladier, battre les œufs, ajouter la crème, le lait, le gruyère, le thym, le sel et le poivre. Verser cette préparation sur les courgettes et faire cuire environ 45 minutes.
- Servir aussi bien chaud qu'à température ambiante. Ce plat se prépare sans problème la veille.