

Gratin de courgettes ★★★★★



ÉtéFacile

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Repos : 60 mn

Temps total : 110 mn

Pour 4 personnes :

- 4 [courgettes](#)
- 3 gousses d'[ail](#)
- 1 [oignon](#)
- 3 [oeufs](#)
- 60 g de parmesan
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- sel et [poivre](#)

-
- Préparation
-

- 1 Faites [dégorger](#) les [courgettes](#) coupées en lamelles de 2 cm avec du gros sel pendant 1 heure à l'intérieur d'une passoire.
- 2 Rincez-les, essuyez-les et détaillez la moitié en petits cubes. Faites-les revenir dans une poêle à feu vif avec de l'huile d'olive, l'[oignon](#) détaillé, l'[ail](#) écrasé. Laissez [dorer](#).
- 3 Mélangez les [oeufs](#) avec le lait et la crème, puis salez et poivrez. Mixez la seconde moitié des [courgettes](#) et ajoutez-la à cette préparation. Puis mélangez également les [courgettes](#) sautées avec l'[oignon](#) et l'[ail](#).
- 4 Mettez un peu d'huile d'olive au [fond](#) d'un plat à gratin, saupoudrez un peu de parmesan et versez la préparation. Saupoudrez de parmesan.
- 5 Faites cuire à four préchauffé à 220°C pendant 20 à 25 minutes.