

# 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 dégager 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.