

Gratin de courgettes épicé



Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 8 personnes :

6 belles courgettes
6 tomates bien fermes
6 œufs
6 c à s de crème fraîche épaisse
30 g de beurre
2 gousses d'ail + 1 pour le plat
1 bouquet de thym frais
1 belle pincée de curry
1 pincée de cumin en poudre
1 pincée de muscade râpée
Sel et poivre du moulin

Couper les courgettes lavées en fines rondelles et les tomates en rondelles un peu plus épaisses. Hacher les gousses d'ail.

Beurrer un grand plat à gratin et le frotter avec la gousse d'ail restante.

Dans un saladier battre les œufs, la crème, les épices, le thym émietté et l'ail haché.

Assaisonner.

Disposer dans le plat une rangée de courgettes bien serrées, puis à côté une rangée de tomates, continuer à remplir le plat jusqu'à épuisement des légumes. Mettre à précuire ces légumes 5 mn à four préchauffé à 200° puis sortir le plat et verser le mélange œufs-crème par dessus. Remettre au four pour 20 mn environ (adapter suivant le four).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>