GRATIN DE COURGETTES ET TOMATES

INGRÉDIENTS

- 1kg de courgettes
- 2 grosses tomates
- 50 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- Quelques feuilles de basilic
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Dans un plat à gratin découper en fines rondelles les courgettes avec leur peau.

Couper grossièrement les tomates sur les courgettes.

Mixer ensemble les œufs, la crème fraîche, l'ail, l'oignon, et le basilic.

Saler et poivrer.

Répartir ce mélange sur les légumes et enfourner à 180° pendant 20mn.

Baisser ensuite à 150° et recouvrir de gruyère pour terminer la cuisson pendant 10mn..