

## GRATIN MI FLAN DE COURGETTES A L'AIL



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Vikki "CHEZ VIKKI"

J'ai juste ajouté du parmesan !

### Ingrédients :

- 2 œufs
- 30 g de crème fraîche
- 160 g de lait
- 2 courgettes moyennes
- 15 g de pâte d'ail
- 60 g de parmesan
- du thym
- du sel et du poivre

### Préparation :

- préchauffer le four a 180 °
- laver et peler, puis couper en lamelles les courgettes avec la mandoline
- disposer les lamelles de courgettes en rosace dans un moule à tarte légèrement beurré
- mettre dans le bol, les œufs, la crème, le lait, le parmesan, le thym et l'ail, saler et poivrer et mixer 10 secondes à vitesse 5
- verser cette préparation sur les courgettes
- enfourner pendant 40 minutes

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>