

GRATIN DE COURGETTES TOMATES AIL ET FINES HERBES

Ingrédients : (Pour 4 gratins)

- 2 courgettes
- 1 barquette de tomates cerise (250gr) ou l'équivalent en tomates classique
 - 2 œufs
- 150 gr de Tartare ail et fines herbes Ou de la crème fraîche ail et fines herbes (pour moi)
 - 20cl de lait
 - 20cl de bouillon de volaille
 - Echalotes
 - Sel, poivre
 - 1 pincée de paprika
 - Herbes de Provence (pas mis)
 - Chapelure (pas mis)
- Parmesan ou mimolette ou gruyère râpé
 - Huile d'olive

Préparation

Rincer les courgettes et bien les essuyer.

Couper les courgettes en dés et les tomates cerise en deux.

Epluchez et émincer les échalotes à dorer avec un peu d'huile d'olive dans une poêle.

Après 5 minutes, rajouter les courgettes.

Laisser cuire environ 10 minutes, le temps qu'elles colorent légèrement.

Mouiller avec 20 cl de bouillon de volaille et laisser absorber.

Mélanger de temps en temps.

Rajouter les tomates en fin de cuisson.

Saler, poivrer.

Rajouter le paprika et les herbes.

Réserver.

Dans un saladier: mélanger les deux œufs avec le Tartare ou de la crème fraîche aromatisée comme moi.

Rajouter le lait.

Assaisonner (sel, poivre, paprika et herbes)

Disposer les légumes au fond des cocottes.

Verser le mélange œufs/lait/Tartare par dessus, à hauteur.

Parsemer de parmesan (ou autre fromage.) et de chapelure.

Enfourner pendant environ 30 minutes à 180°C.