

Gratin de courgettes à la mozzarella

Ingrédients

4 courgettes
1 gousse d'ail
2 branches de thym
300 g de Mozzarella
3 oeufs
un yaourt nature (perle de lait)
1 filet d'huile d'olive
2 pincées de cumin
- 3 CC de fond de légumes st Lucie
sel, poivre



Lavez les courgettes, coupez en rondelles. Préchauffez le four à 210°C. Beurrez un plat à gratin.

Pelez, écrasez l'ail et mettez-le au fond du plat. Battez dans un bol les oeufs, le yaourt et les épices. Salez et poivrez.

Faites revenir les courgettes quelques minutes à la poêle, un filet d'huile d'olive et une pointe d'ail et le coulis de tomates.

Disposez les courgettes sur le lit d'ail. Parsemez de thym ciselé et versez la préparation aux oeufs. Couvrez de Mozzarella préalablement coupée en tranches. Enfournez et laissez cuire 30 minutes.