



---

## Gratin de courgettes

### INGREDIENTS

(pour 4 personnes)

500 g de courgettes  
20 cl de lait  
10 cl de crème  
4 oeufs  
Herbes de Provence  
100 g de fromage râpé  
Sel et poivre  
Huile d'olive

---

### PREPARATION

Lavez les courgettes et coupez-les en rondelles.  
Huilez un plat allant au four et déposez-y les courgettes.  
Mélangez le lait et la crème. Incorporez-y les oeufs et les herbes, puis le fromage râpé.  
Assaisonnez avec du sel et du poivre, puis battez vigoureusement le tout.  
Versez le mélange sur les rondelles de courgettes .  
Enfournez le plat dans un four préchauffé à 200°C.  
Faites cuire pendant 40 minutes.

Vapeur combinée  
200°C / 40 minutes

---