Gratin de courgettes

Recette de V-ZUG SA

Préparation	30 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

1 cs d'huile d'olive

600 g de courgettes

3 oignons de printemps

1 gousse d'ail

8 tomates, séchées, confites à l'huile

1 cc de romarin, frais

¾ cc de sel aux herbes

Poivre

Couper les courgettes en deux dans la longueur, puis en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Emincer finement les oignons de printemps, côté vert compris. Ecraser la gousse d'ail.

Faire chauffer l'huile dans une poêle avec revêtement. Ajouter les courgettes, les oignons de printemps et l'ail, les faire revenir.

Bien égoutter les tomates séchées et les couper en fines lamelles. Hacher le romarin, le mélanger avec les tomates et les autres ingrédients, assaisonner et verser la préparation dans le moule en porcelaine.

200 ml de lait

50 ml de crème

2 œufs

50 g de Sbrinz, râpé

Sel

Poivre

Noix de muscade, moulue

Bien mélanger tous les ingrédients, saler, poivrer et assaisonner avec la muscade selon le goût. Verser le tout sur les légumes.

Enfourner le moule en porcelaine sur la grille au niveau 2 dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud 180 °C pendant 30 min

Accessoires

Grille

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019