

GRATINS DE COURGETTES A L'AIL & AU THYM

Pour 2 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 30 min



1 belle courgette
1 gousse d'ail
2 œufs
2-3 cuillères à soupe de crème fraîche
20 cl de lait
2 petites branches de thym frais
sel
poivre

- 1 Préchauffer le four th 6/7 - 200°C.
- 2 Laver et essuyer la courgette. La couper en très fines rondelles. Les disposer en rosace en les faisant se chevaucher au fond de moules beurrés (sauf s'ils sont en silicone).
- 3 Battre les œufs avec la crème, le lait, le thym émiété, l'ail épluché et haché finement. Saler et poivrer. Mélanger à nouveau.
- 4 Faire cuire pendant 20 à 30 min selon la grandeur des moules (ici, 2 moules de 15 cm de diamètre).