



## Gratin de courgettes et tomates à la mozzarella

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 6 spl ou 5 pp par pers

- 2 belles courgettes jaunes
- 3 tomates
- 2 œufs
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 125 gr de mozzarella
- 10 gr de beurre à 41 % de mg
- 10 gr d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- Curcuma

Laver les courgettes, les couper en 2 dans le sens de la longueur et les couper en rondelles. Couper les tomates en rondelles.

Beurrer un plat à gratin et frotter le avec l'ail.

Battre les œufs avec la crème, saler, poivrer et rajouter du curcuma.

Préchauffer votre four à 210°.

Faire une couche de courgettes, une couche de tomates et verser le mélange œuf / crème.

Faire ensuite une 2 ème couche de courgette et de tomates, saler, poivrer et répartir l'huile d'olive.

Pour finir couper la mozzarella en 2 puis en tranches et les répartir sur votre plat.

Enfourner pour 30 minutes.