**Gratin de courgettes épicé**

**pour un gratin** :

3 courgettes 3 tomates fermes 3 œufs 3 cuillerées à soupe de crème fraiche 15 g de beurre 2 gousses d'ail 1 petit bouquet de thym frais (j'ai mis quelques brins) 1 pincée de curry 1 pincée de cumin en poudre 1 pincée de muscade sel poivre

Laver les courgettes et les couper en fines rondelles.

Éplucher les tomates (ce que je n'ai pas fait) et les couper en rondelles (j'ai laissé la peau et j'ai coupé les tomates en rondelles)

Hacher les gousses d'ail

Beurrer un plat à gratin et le frotter avec une demi-gousse d’ail. Battre ensemble les œufs, la crème, les épices, le thym émietté et le reste d'ail haché.

Saler et poivrer

.Alterner dans le plat à gratin rondelles de courgettes bien serrées et rondelles de tomates. Précuire ces légumes 5 minutes au four à 200° avant de verser le mélange œuf-crème par dessus et remettre au four 20 mm.

J'ai laissé cuire encore 15 minutes pour avoir des courgettes tendres.

(recette d’Élisabeth Bourgeois. Le Mas Tourteron à Gordes, lu par Françoise dans un numéro spécial cuisine de Madame Figaro)

http://chocolatatouslesetages.fr/