

# GRATIN AU COURGETTES

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

**Ingrédients :** ( 8 personnes )

- 6 Courgettes
- 4 Oeufs
- 400g de crème fraîche 15%
- 200g de lait
- Sel + Poivre
- 2 Oignons
- Gruyère ( facultatif )

**Recette :**

> Eplucher les courgettes

> Couper les courgettes en fines rondelles

( J'ai utilisé le Découpe Légumes électrique Moulinex )

> Emincer les oignons

> Mélanger les oignons émincés et les rondelles de courgettes dans un grand plat

( J'ai utilisé le grand plat rectangle de chez Guy Demarle )

> Mélanger les oeufs, la crème, le lait dans un saladier

> Assaisonner Sel + Poivre > Verser le mélange dans le plat

> Parsemer de gruyère > Enfourner 45 min à 200°C

> Servir