

C GRATIN COURGETTES À LA PROVENÇALE

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée :

La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation :

20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 kg de courgettes

500 g de tomates

3 gousses d'ail

1 belle poignée de persil haché

2 oignons moyens

80 g d'anchois

2 œufs

4 cuillerées à soupe de crème fraîche

15 cl de lait

2 branches de basilic frais

60 g de parmesan râpé ou en copeaux

1 pincée de sel et de poivre du moulin

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 *Faites blanchir les courgettes (coupées en lamelles) 10 minutes environ dans l'eau frémissante.*
- 2 *Dans une poêle, faites revenir les tomates préalablement pelées, en les plongeant dans de l'eau bouillante pour faciliter l'opération, ajoutez l'ail, le persil et les oignons et laissez cuire à feu moyen environ 15 minutes. Une fois ce mélange un peu confit, ajoutez les anchois.*
- 3 *Mélangez 2 œufs, la crème fraîche et le lait, salez, poivrez.*
- 4 *Dans un plat à gratin beurré, mettez les courgettes et le mélange de tomates, versez dessus la préparation aux œufs, ajoutez le basilic haché et parsemez de parmesan.*
- 5 *Faites cuire au four 20 à 30 minutes environ.*
- 6 *Servez bien chaud.*