

# Gratin de courgettes

## Ingrédients :

	<b>Cocotte de base</b> 6 pers.	<b>Grande cocotte</b> 10 pers.
Courgettes	1 kg	1,8 kg
Oeufs	3	6
Crème liquide (vache ou végétale)	30 cl	40 cl
Maïzena	1 c. à s. rase	2 c. à s. rases
Gousses d'ail	2	4
Gruyère râpé	150 g	200 g
Sel, poivre	facultatif	facultatif

## Préparation :

- 1 - Lavez les courgettes. Épluchez une bande sur deux et coupez-les en fines rondelles.
- 2 - Dans un saladier, battez les œufs avec la crème, l'ail écrasé, la maïzena et assaisonnez.
- 3 - Ajoutez les courgettes et 50% du gruyère râpé.
- 4 - Mélangez le tout.
- 5 - Disposez les courgettes également réparties.
- 6 - Parsemez avec le reste de gruyère râpé.
- 7 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Temps de cuisson :

	<b>50 mn</b>	<b>1h10 mn</b>
<b>Inversion*</b>	25 mn	35 mn
<b>HAUT :</b>	Maxi	Maxi
<b>BAS :</b>	Mini	Mini 50 mn puis "0"
<b>ATTENTE AVANT D'OUVRIER :</b>	<b>15 mn</b>	<b>15 mn</b>

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Notes :

- Réduire le temps de cuisson si les quantités sont moindres.

---

---

---

---

---