GRATIN DE COURGETTES

Temps de préparation: 11mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 2 Courgettes
- 500g Eau
- 6 Oeufs
- 2 pincées Piments D'Espelette
- 50g Crème 1/2 écrémé
- 70g Parmesan râpé
- 2 pincées Sel
- 2 pincées Poivre moulu

Préparation:

- A l'aide d'une mandoline couper les courgettes en lamelles fini de 2 mm.

-
Placer l'eau dans le bol placer le Varoma et faire cuire les courgettes 10 min / Varoma / vitesse 1.

-
Vider le l'eau du bol à l'eau froide que le bol refroidisse.

-
Placer les œufs, le sel, le poivre, le piment d'Espelette, la crème et le parmesan moulu dans le bol et mélanger 15 sec / vitesse 4.

-
Placer les courgettes dans le bol à gratin sur la tranche en forme de fleur. Puis verser le contenu du bol par dessus. Pour que cela soit joli il ne faut pas que le contenu couvre totalement les courgettes,

-
Placer au four 45 minutes

A manger froid ou tiède.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com