

## *Gratin de Courgettes à la Mozzarella, à la Menthe et aux Pignons de Pin*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

### Ingrédients:

- COURGETTE(S)	1 kg
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	50 g
- MENTHE FRAICHE	2 c à soupe (hachée)
- MOZZARELLA	200 g (sèche)
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- ŒUF(S)	3
- FARINE	150 g
- LAIT	300 ml
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Lavez les courgettes et coupez-les avec la mandoline en bâtonnets.
- Faites-les revenir dans les 4 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu assez vif pendant 20 minutes en mélangeant régulièrement. Après 5 minutes de cuisson, ajoutez l'ail.
- Torréfiez quelques minutes dans une poêle à sec les pignons de pin.
- Préparez l'appareil à clafoutis : dans le bol du blender, mettez les œufs, la farine, et le lait. Ajoutez les feuilles de menthe hachées, le sel et le poivre et mixez jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Répartissez les dés de courgette dans le plat à gratin.
- Ajoutez 150 g de mozzarella, les pignons de pin et terminez en versant l'appareil à clafoutis. Recouvrez du reste de mozzarella.
- Enfournez et laissez cuire 35 minutes.
- Excellent et en plus cela se réchauffe bien !