

## *Gratin de Courgettes Grillées Sauce Rose*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- COURGETTE(S)	5-6
- HUILE D'OLIVE	
- GOUSSE(S) D'AIL	3-4
- AIL EN POUDRE	un peu
- GRUYÈRE RAPÉ	100g
- LAIT	50g
- CRÈME FRAICHE	100g
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Coupez les courgettes en rondelles de 3-4 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline.
- Faites-les griller dans une poêle chaude avec de l'huile.
- Assaisonnez avec les gousses d'ail pressées, sel et poivre.
- Déposez une première couche de courgettes grillées dans un plat à gratin.
- Saupoudrez de gruyère râpé et d'un peu d'ail en poudre.
- Répétez l'opération avec le reste des courgettes. Terminez par une couche de courgettes.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Dans un bol, mélangez l'œuf avec la crème, le lait et le concentré de tomates. Versez le tout sur les couches de courgettes.
- Recouvrez enfin de gruyère râpé.
- Enfournez pour 20-25 minutes afin d'obtenir une belle croûte dorée.
- Servez dès la sortie du four.