



Gratin tomates et courgettes



Ce gratin de saison peut se servir froid ou chaud, il a pour particularité de bien se tenir, les courgettes et les tomates étant liées par de l'oeuf battu.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 grosse boîte de tomates pelées et concassées
- 1 kg de courgette
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 oeufs
- 50 g d'emmental râpé
- 1 cuil à soupe d'origan (ou herbes de Provence)
- 1 poignée de chapelure
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation :

Préparer le coulis de tomate : éplucher et ciseler finement les oignons. Peler et émincer les gousses d'ail. Faire revenir les oignons et l'ail dans une poêle avec 1 cuil à soupe d'huile d'olive. Ajouter les tomates en conserve et les herbes. Laisser mijoter à feu doux 25 à 30 min. Assaisonner de sel et de poivre.

Couper les courgettes en rondelles régulières. Les faire sauter dans une poêle anti-adhésive avec 1 cuil à soupe d'huile jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées (elles ne doivent pas être complètement cuites). Saler et poivrer modérément.

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).

Battre les oeufs en omelette, les verser dans le coulis de tomate tiédi.

Dans un plat à four, disposer une couche de courgettes, napper de coulis, disposer une nouvelle couche de courgettes, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il ne reste plus de légumes. Finir par une bonne couche de coulis. Saupoudrer généreusement de fromage râpé et de chapelure.

Enfourner et laisser cuire 30 min environ, le gratin doit être bien doré.
Servir chaud ou froid.

Le 4 Juillet 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/07/04/index.html>