# Gratin de courgettes à la mozzarella et au basilic

Un gratin de courgettes léger, fondant sous la mozzarella et parfumé au basilic. Il se prépare en un instant.

| 4 personnes | 15 min préparation | 35 min cuisson | 50 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 800 g de courgettes
- 250 g de mozzarella
- 3 œufs
- 150 g de crème fraîche
- 8 feuilles de basilic
- 1 c. à café de sel
- 30 g de parmesan râpé

## Préparation

1. Détailler les courgettes en rondelles et les disposer dans un plat à gratin.
2. Mettre les œufs, la crème, le basilic et le sel dans le bol et mixer.
   **15 sec / vitesse 6**
3. Verser l'appareil sur les courgettes.
4. Ajouter la mozzarella en tranches et le parmesan.
5. Cuire 35 minutes à 190°C au four.

> **Le conseil de Tiha**
> Fais dégorger les courgettes 10 minutes avec du sel pour éviter un gratin trop liquide.

**Conservation :** 2 jours au réfrigérateur.