

TIAN DE COURGETTE

8 courgettes
3 oignons
2 gousses d'ail
2 œufs
75g Pecorino râpé
3 brins de thym
Huile, sel, poivre



Pelez les oignons et l'ail, hachez l'ail et émincer l'oignon. Faites-les blondir 10 min dans une sauteuse avec 2 c.àS d'huile. Préchauffez le four à 180°. Lavez les courgettes. Emincez-les sur leur longueur sans es éplucher. Déposez dans le fond d'un moule à gratin les oignons et l'ail et recouvrez-les avec les lanières de courgettes. Salez, poivrez et parsemez de thym. Dans un bol, fouettez les œufs avec pecorino. Salez et poivrez. Versez ce mélange sur les courgettes et enfournez pour 15min environ pour que le dessus prenne une belle couleur dorée. Servez directement dans le plat.