

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

## GRATIN DE VIANDE HACHEE ET DE COURGETTES

### Ingrédients pour 5 personnes :

800g de viande hachée

1kg de courgettes *en rondelles surgelées*

2 petits oignons

4 càs d'huile d'olive

~~de l'ail en poudre~~ 1 càs d'ail finement haché

2 oeufs

~~225ml~~ 200ml de crème fraîche épaisse

gruyère râpé

sel, poivre

### Préparation :

Dans un faitout, faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Ajouter ensuite la viande hachée puis les courgettes. Saler, poivrer, et ajouter environ 1 càs d'ail. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que l'eau des courgettes ait disparu.

Pendant ce temps, dans un saladier, battre ensemble les oeufs et la crème fraîche.

Préchauffer le four à 180°C.

Lorsque le mélange courgettes/viande hachée est cuit, verser la préparation oeufs/crème, mélanger et verser le tout dans un plat à gratin allant au four. Parsemer de gruyère râpé.

Faire cuire 30 min environ.