

Gratin courgettes carottes

Ingrédients pour 4 personnes :

2 courgettes	2 cs de moutarde
4 carottes	15 g de ricotta
2 oeufs	Sel, poivre

- Epluchez les courgettes et les carottes puis coupez-les en rondelles d'épaisseur moyenne.
- Faites-les cuire à la vapeur pendant 30 min.
- Pendant ce temps, répartissez la moutarde dans le fond d'un plat à gratin, à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Dans une jatte, battez les œufs avec la crème puis assaisonnez à votre convenance
- Disposez les légumes cuits dans le plat à gratin puis versez l'appareil.
- Enfournez pour 30 min environ à 180°C.

Bon Appétit !