**Gratin de courgettes au yaourt**

|  |
| --- |
|  |
|

|  |
| --- |
|  |

Préparation : 25 min Cuisson : 25 min  **Ingrédients (pour 4 personnes) :** - 4 [courgettes](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_la-courgette_1.aspx)- 1 petite boîte de [purée](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_puree_r_52.aspx) de [tomates](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx) (ou autre sauce [tomate](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx))- 1 [oignon](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx)- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive- 1 yaourt (ou crème fraiche)- 2 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx)- un peu de lait- 70 g de [fromage](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage.aspx) râpé- 4 épices- [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx), [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)Epluchez les courgettes, coupez les en rondelles et jetez les dans un grand volume d'eau bouillante salée.Laissez les 10 minutes, puis égouttez les.Faites préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).Emincez l'oignon et faites le revenir dans l'huile d'olivependant 5 mn. Ajoutez la sauce tomate, le 4 épices (attention pas trop non plus...).Laissez cuire 10 minutes.Dans un bol mélangez lait, yaourt, oeufs, salez et poivrez.Dans un plat à gratin, repartissez la moitié des courgettes, puis la sauce tomate, puis une nouvelle couche de courgettes.Enfin déversez le contenu du bol.Parsemez de [gruyère](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage_gruyere_1.aspx) rapé. |

Mettre au four 25 minutes.

**Gratin de courgettes fromage/ tofu**

* 2 [courge](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/courge)ttes de t[ail](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/ail)le moyenne
* 120g de [tofu](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/tofu)
* 1 [fromage](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/fromage) de [chèvre](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/chevre) frais (ou feta)
* crème liquide
* [fromage](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/fromage) râpé
* herbes aromatiques
* sel, poivre

Éplucher les courgettes, les couper en rondelle et les faire blanchir.
Écraser à la fourchette le tofu et le fromage de chèvre.
Ajouter le sel, le poivre et les herbes à votre convenance.
Dans un plat à gratin alterner une couche de courgettes et une couche du mélange fromage/tofu.
Terminer en arrosant de crème liquide et de fromage râpé.
Mettre au four 30 minutes à 160°.