**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°.