



**enfin!**  
LE FROMAGER

## Gratin de courgettes, pignons de pin et Camembert

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 courgettes
- 2 oignons
- 2 œufs
- 60 g de gruyère râpé
- 15 cl de crème liquide
- 4 cuillères à soupe de lait
- 40 g de pignons de pin
- 40 g de camembert
- Sel et poivre
- 1 cuillère à soupe d'ail en poudre
- Huile d'olive

### Préparation

Lavez les courgettes et coupez-les en cubes. Epluchez et détaillez les oignons en cubes. Dans une poêle, faites revenir les pignons de pin afin qu'ils colorent puis ajoutez les oignons et les courgettes. Laissez mijoter 5 minutes à feu doux.

Préchauffez le four à 220°C (thermostat 7).

Mélangez les œufs avec le lait, la crème, 40 g de gruyère râpé et l'ail en poudre, puis salez et poivrez.

Huilez le fond d'un plat à gratin avec de l'huile d'olive et déposez-y le mélange courgettes, oignons et pignons.

Versez le mélange œuf, crème et saupoudrez de 20 g de gruyère et de quelques morceaux de camembert. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes.