

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette allégée adaptée Thermomix

**Gâteau de fromage blanc aux courgettes  
et tomates cerises** Du blog d'Eryn et sa folle cuisine.



**Pour 6 à 8 personnes**

400 g de courgettes  
300 g de fromage blanc  
1 yaourt nature  
1 oignon, ail, persil plat  
1 CS d'huile d'olive  
3 oeufs  
20 tomates cerises, origan ou autres herbes.

Dans le bol du TM

Mettre l'oignon coupé en 2, l'ail épluché (je mets de la semoule d'ail "Ducros"), le persil effeuillé (moi, je n'en avais pas)

**Mixer 6 sec VIT 6.** Préchauffer le four à 180°C.

Verser 1 CS d'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter le mélange du bol.

Faire revenir sans colorer.

Ajouter les courgettes coupées en rondelles très fines (coupées à la mandoline).

Ne pas couvrir. **Cuire 5 à 10 min en remuant, jusqu'à ce que le mélange soit bien tendre....**

Saler, poivrer à votre convenance.

Dans le bol du TM

Mettre les oeufs + le fromage blanc + le yaourt + un peu de sel et du poivre.

**Mixer 30 sec VIT 4. Il faut que le mélange soit bien mousseux.**

Verser la préparation au fromage blanc dans un plat à gratin ou un moule mou (Eryn conseille d'éviter le moule à cake). J'ai utilisé le moule "tournesol" de chez Demarle, en silicone.

Ajouter les courgettes bien égouttées en les enfonçant légèrement. Disposer ensuite les tomates cerises entières au hasard en surface, en appuyant légèrement sans les enfoncer totalement. Bien poivrer, ajouter quelques pincées d'origan (j'ai mis du romarin). **Enfourner 40 mn à 180°C.** Déguster chaud, tiède, ou très frais avec une bonne salade bien assaisonnée. Si vous voulez faire encore plus allégé, utilisez un yaourt à 0%.

