

## Gratin de courgettes aux saveurs orientales



### *Ingrédients :*

5 courgettes  
1 oignon  
1 verre de lait de soja  
2 cuillerées de crème de soja  
4 œufs  
6 ou 7 feuilles de menthe  
Du cumin en poudre  
Du sel, du poivre, de l'huile d'olive.

### *Recette*

Eplucher l'oignon et l'émincer en fines lamelles. Mettre une cuillerée à soupe d'huile d'olive dans un poêle et y verser les oignons. Faites revenir à feu doux, lorsque les oignons commencent à devenir translucides ajouter les rondelles de courgettes, saler et poivrer et laisser revenir pendant environ ¼ d'heure à feu doux.

Pendant ce temps, casser les quatre œufs dans un saladier les battre légèrement y ajouter le lait de soja et la crème de soja et battre légèrement de nouveau. Y ajouter une petite cuillerée à café de cumin en poudre, un peu de sel, un peu de poivre ainsi que les feuilles de menthe finement ciselées.

Ajouter les courgettes (préalablement refroidies) à l'appareil, verser dans un plat allant au four. Enfourner environ 20 mn à 200° (cuisson à vérifier en cours selon le type de four).

Voilà vous n'avez plus qu'à déguster !