

## Gâteau de courgettes au fromage blanc



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 55 mn

*A déguster froid le lendemain, c'est tellement meilleur !*

Recette proposée par : Claire

### Ingrédients

- 6 courgettes
- 1 oignon - (ou 2 selon la taille)
- 600 g de fromage blanc - à 0%
- 6 oeufs
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C.
- 2 Pendant ce temps, dorez dans un peu d'huile d'olive les oignons et les courgettes coupées en rondelles (sans assaisonner).
- 3 Une fois que c'est doré et que ça a commencé à fondre, arrêtez le feu. Retirez le maximum d'eau des courgettes en les pressant entre des feuilles de sopalin.
- 4 Dans un saladier, mélangez avec énergie (il faut que des petites bulles se forment) les oeufs, le fromage blanc, le sel et le poivre.
- 5 Ajoutez les courgettes et les oignons. Remuez délicatement pour ne pas réduire les courgettes en purée !
- 6 Ensuite, versez dans un grand plat à gratin (pas dans un moule à cake sinon le gâteau sera "aqueux").
- 7 Enfournuez environ 40 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

