

Gratin de courgette ou de carotte

Ingrédients pour un gros gratin :

**2 Kg de courgette ou de
carotte**

De l'huile d'olive

2 oeufs entiers et 3 jaunes

1 pot de crème (25cl)

**2 grosses cuillères à soupe
de farine ou de maïzena**

Sel

Poivre

Thym

**Râpez les légumes comme
des carottes râpées et faites
les revenir dans de l'huile
d'olive. Salez, poivrez.**

**Ajoutez les 2 oeufs entiers,
les 3 jaunes et la crème
quand les légumes sont bien
cuits.**

**Versez la préparation dans
un plat à gratin et
saupoudrez de chapelure.**

**Enfournez et laissez
gratiner !**