Gratin de Courgettes à la Mozzarella et au Basilic

Pour 6/8 personnes :

- **3 ou 4 courgettes**
- **2 boules de mozzarella**
- **300 g de dés de jambon**
- **10 cl de crème fraîche liquide**
- **2 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **2 cuillères à soupe de basilic haché**
- **1 œuf**
- **1 gousse d'ail**
- **sel, poivre**

1. Laver et éplucher les courgettes. Les couper en deux dans le sens de la longueur, les tailler ensuite en tranche à l'aide d'une mandoline (0,5 cm d'épaisseur).

2. Faire cuire les tranches de courgettes à la vapeur pendant 15 minutes.

3. Pendant ce temps, couper la gousse d'ail en petits morceaux.

4. Dans un bol, mélanger la crème fraîche avec le lait, l'œuf, le basilic et l'ail. Assaisonner en sel et poivre puis réserver.

5. Égoutter les boules de mozzarella puis les couper en petits morceaux puis réserver.

6. Dans un plat à gratin, disposer les courgettes puis disperser les dés de jambon.

7. Verser ensuite la préparation crème/lait/œuf/basilic/ail puis terminer en repartissant la mozzarella uniformément.

8. Enfourner pour 35 minutes de cuisson dans un four préalablement chauffée à 200° : c'est prêt !

   Ce délicieux gratin se dégustera bien chaud à la sortie du four.
   On peut l'accompagner d'une bonne grillade !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !