** Timbales de Jeanne**

 **Pour 12 petites timbales** **ou 4 grosses**

**- 700 g de courgettes**
**- 4 tranches très fines de jambon**
**- 2 tranches "normales" de jambon**
**- 3 œufs**
**- 130 g de crème fraîche**
**- une gousse d'ail**
**- huile d'olive**
**- 1 càs de basilic**
**- sel & poivre du moulin**
**- muscade**

**Empreintes en silicone ou ramequins**
**Préchauffage du four à 175°C (chaleur tournante).**

 Râper les courgettes sans les éplucher.
Émincer finement l'ail.
Faire revenir l'ail et les courgettes dans un petit filet d'huile d'olive jusqu'à ce que l'eau de cuisson s'évapore. Saler légèrement.
Verser les légumes dans une passoire et les laisser refroidir en pressant avec le dos d'une cuillère pour bien les égoutter.
Tapisser les empreintes avec les tranches de jambon fines.
Hacher les 2 tranches de jambon restantes.
Battre les œufs en omelette et ajouter la crème et le basilic.
Ajouter les courgettes, le jambon haché, râper un peu de noix de muscade, poivrer et saler (mon [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi).
Répartir le mélange dans les empreintes tapissées de jambon.
Enfourner pour 30 minutes.
Laisser tiédir un peu avant de démouler et de décorer à votre guise.