 **Gratin de courgettes aux trois fromages**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/07/gratin-de-courgettes-aux-trois-fromages-p1080466.psd-r-copy.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de** [**courgettes**](http://recettes.de/courgettes)  
**- 4 œufs**  
**- 50 g de lait**  
**- 150 g de** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc)  
**- 150 g de crème fraîche**  
**- 80 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 80 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 1 càc de maïzena**  
**- Huile d'olive**  
**- thym - muscade**  
**- sel & poivre du moulin**

**Un plat à gratin**  
**Préchauffer le four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Laver les courgettes sans les éplucher.  
Trancher les courgettes très finement (*à la mandoline c'est plus facile*).  
Les faire précuire quelques minutes au micro-ondes, pour les assouplir un peu.  
Pendant ce temps, mélanger dans un saladier, les œufs, le fromage blanc, la crème, la maïzena délayée dans le lait, de la muscade râpée, du sel & du poivre.  
Huiler un plat à gratin.  
Disposer un tiers des courgettes et les parsemer de thym, de un tiers du parmesan et de un tiers du comté.  
Remettre un tiers des courgettes, un tiers de chaque fromage et le reste des courgettes.  
Couvrir de la préparation aux œufs.  
Parsemer avec le dernier tiers de chaque fromage.  
Enfourner pendant 45 min en surveillant jusqu'à ce que le centre soit pris.  
Servir chaud ou tiède dans le plat de cuisson.