

**GRATIN DE COURGETTES/  
JAMBON AU COMTÉ**



**INGREDIENTS**

300 gr de courgettes  
300 gr de jambon  
2 oeufs  
250 ml de crème liquide  
15 ml de Maïzena  
Sel et poivre  
1 pincée de noix de muscade râpée  
150 gr de comté râpé

**TUPPERWARE**

MicroPro Grill  
Shaker 600 ml  
Spatule en silicone  
Pelle à tarte  
Spatule XL  
Cône à trancher AdaptaChef  
Couteaux

**LA RECETTE**

Avec le cône à trancher AdaptaChef, émincez les courgettes lavées, éboutées et non épluchées.

Placez-les dans le MicroPro Grill et faites-les cuire 15 minutes à 900 watts, couvercle en position gratin.

Dans le shaker 600 ml, mélangez les œufs, la crème, la Maïzena, le sel, le poivre et la noix de muscade. Ajoutez le comté, fermez et secouez.

Déposez, dans le MicroPro Grill, le jambon découpé en morceaux, et versez le mélange du shaker sur les courgettes et répartissez bien avec la spatule en silicone.

Finissez la cuisson 14 à 16 minutes à 900 watts, couvercle position gratin.

Laissez reposer 5 minutes avant de servir

