



## Millefeuille de courgettes

### Je fais comment ?

1. Nettoyez soigneusement les courgettes. Coupez et jetez les extrémités. Détaillez les courgettes en tranches dans le sens de la longueur. Réservez.
2. Dans une poêle, faites chauffer les huiles. Ajoutez l'oignon émincé et laissez le fondre jus qu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez ensuite, la pulpe d'ail, la chair de tomates, le basilic ciselé, les feuilles de coriandre et le thym séché. Salez, poivrez et laissez mijoter 10 mn.
3. Pendant ce temps, préchauffez le four à 210°C et huilez un plat à gratin. Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles.
4. Tapissez le fond du plat avec des tranches de courgettes. Parsemez d'un peu de fromage râpé et disposez la première couche de sauce tomate. Disposez par dessus les champignons. Parsemez à nouveau de fromage râpé. Ajoutez une nouvelle couche de tranches de courgettes, puis de fromage, puis de sauce tomate. Terminez avec une dernière couche de tranches de courgettes et parsemez du reste de gruyère râpé.
5. Enfournes pour 20 mn à 210°C. Puis, baissez le four à 180°C et laissez cuire encore 15 mn.

**Source :** Aude - Le 4 février 2007-

Hier midi au restaurant, je louchais dans l'assiette de ma voisine parcequ'elle avait commandé un millefeuille d'aubergines et que cela semblait sensationnel. Du coup, ce midi j'ai voulu prendre ma revanche en confectionnant non pas un millefeuille d'aubergines (j'en avais pas sous la main) mais un Millefeuille de courgettes.

J'avais un peu peur qu'au sortir du four, cela ne ressemble plus à une ratatouille qu'à un millefeuille mais en fait pas du tout ! C'est aussi beau que bon !

Pour la démonstration en images, rendez-vous sur le blog de Mamselle Cuisine Pop : [ICI](#)

### Ingrédients

- 2 belles courgettes
  - 1 oignon
  - 1 C. à c. de pulpe d'ail
  - 2 gros champignons de Paris
  - 400 g de chair de tomates en dés
  - 3 C. à s. de basilic ciselé
  - 1 C. à s. de thym séché
  - Quelques feuilles de coriandre
  - 100 g de gruyère râpé
  - 1 C. à s. d'huile d'olive
  - 1 C. à s. d'huile de sésame
  - Sel & poivre
- Cuisson : 50 mn