

# Pavé à la courgette et aux carottes rapées au magimix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 56 min	Durée : 61 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapas : 10	Astuces : 17	

## Ingrédients

3 carottes  
1 courgette  
75G de gruyère rapé  
20G de lait  
15G d'huile  
2 oeufs  
1 oignon  
1CàS d'aneth  
Sel

## Etapas

Â»

Préchauffer le four sur 190°C.

Â»

Eplucher les carottes, les mettre dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 6, puis réserver dans un bol.

Â»

Eplucher l'oignon, le couper en 2, le mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile et cuire 4 minutes sur 70°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

Eplucher la courgette et la couper en dés.

Â»

La mettre dans le bol du thermomix et programmer 7 minutes sur 70°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

Ajouter le sel ,l'aneth, les oeufs, le lait, le gruyère et les carottes que vous avez rapés à l'étape 1.

Â»

Régler 30 secondes sur la vitesse 4 en fonction sens inverse.

Â»

Prendre un plat à gratin, le huiler légèrement et verser la préparation dans le plat.

Â»

Enfourner pendant 45 minutes.

Régalez-vous. C'est trop bon. Miam