

## TOURBILLONS DE COURGETTES

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Pas cher
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 20 min



### Ingrédients pour 12 tourbillons

- 3 à 4 courgettes
- 10 tranches de jambon cru fumé
- fromage à raclette en tranches
- 30g de maïzena
- 2 œufs
- 1 càs de moutarde
- 60g de lait
- sel, poivre, herbes de Provence

### Etapas de préparation

1. Préchauffer votre four à 180°C (th6), placez votre moule à muffins sur une grille.
2. Laver les courgettes, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, puis à l'aide de l'éplucheur prélevez de fines lamelles (ou avec une mandoline) dans le sens de la longueur.
3. Superposer deux tranches de courgettes, la tranche de jambon, 1 petit morceau de fromage à raclette et 2 autres tranches de courgettes. Rouler le tout. Poser le tourbillon dans le moule.
4. Renouveler l'opération avec le reste des courgettes.
5. Dans un bol, mélanger les œufs, la maïzena et le lait, la moutarde, sel et poivre. Répartissez la préparation sur les tourbillons. Parsemer d'herbes de Provence.
6. Mettre au four 20 min à 180 °c et attendre 5 min avant de démouler.

