



LA RECETTE DU MOIS

Gratin de légumes d'été à la mozzarella

Ingrédients :

- 500 g de tomates cerises
- 1 courgette
- 2 poivrons
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de thym frais
- 1 boule de mozzarella
- 200 ml de coulis de tomate



Préparation :

Lavez les tomates et fendez-les en deux. Lavez la courgette, enlevez les extrémités et coupez-la en cubes. Fendez les poivrons en deux, nettoyez-les et ôtez les côtes blanches et le pédoncule avant de le couper en dés. Mettez tous ces dés de légumes dans un wok. Ajoutez l'huile d'olive, le sel, le poivre, les gousses d'ail épluchées écrasées et le thym frais. Faites cuire à feu doux pendant 20 à 30 min en remuant de temps en temps.

Une fois les légumes cuits, reversez le tout dans un plat à gratin. Ajoutez le coulis de tomate et la mozzarella tranchée en rondelles par dessus.

Faites gratiner quelques minutes au four.

Bon appétit!