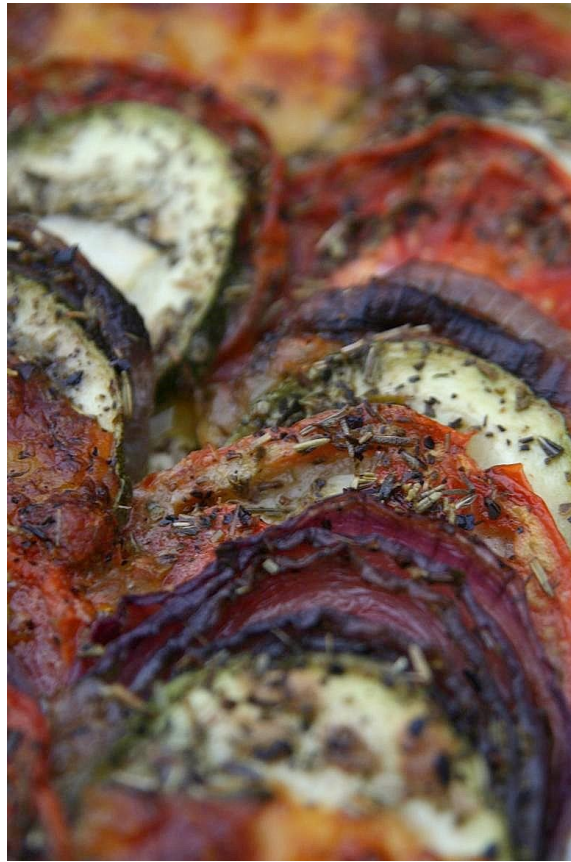


# Tian minute à la mozzarella



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pour 2 personnes :

- 1 courgette moyenne
- 2 tomates moyennes
- 1 oignon rouge
- 1 boule de mozzarella
- herbes de Provence
- huile d'olive
- sel
- poivre

1. Laver la courgette et les tomates. Éplucher l'oignon rouge. Couper les légumes en tranches fines à l'aide d'une mandoline. Couper également la mozzarella en tranches.

2. Préchauffer le four à 200°C.

3. Mettre une cuillerée à soupe d'huile dans le fond d'un plat à gratin. Alternier les tranches de courgette, de tomate, d'oignon rouge et de mozzarella. Quand tout est rangé dans le plat, saler, poivrer et parsemer d'herbes de Provence. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

4. Enfourner pour 20 à 25 minutes. Servir chaud ou tiède.

*Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>*