

# Gratin léger courgettes, jambon et mozza



Pour 4 personnes :

4 belles courgettes

150 g de dés de jambon

100 g de mozzarella

1 CS d'huile d'olive

Sel, poivre et thym frais

\*\*\*\*\*

- Laver les courgettes, les épépiner si nécessaire et les couper en dés.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les dés de courgettes, pendant environ 8 minutes. Saler et poivrer un peu.
- Dans un plat à gratin, mettre les courgettes précuites et ajouter les dés de jambon. Mélanger.
- Couper la mozzarella en tranches (*on peut la couper en dés et la mélanger au reste de la préparation...*) et les déposer sur les courgettes au jambon. Saler et poivrer un peu, de nouveau et enfourner pour 30 minutes, à 180°C (*four préchauffé*).

*Aujourd'hui, j'ai ajouté quelques restes de fromage, qui me restait au frigo. Ce n'était plus si léger, mais c'était excellent quand même !!!*

Bonne  
Sandra

Inspirée par : Plat et recette