

Courgettes gratinées

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 courgettes

2 boules de mozzarella

150 g de tomates cerises

1 chorizo

1 gousse d'ail

2 c à s de thym frais

2 c à s de basilic ciselé

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Laver les courgettes et les couper en 2 dans la longueur puis les évider légèrement avec une cuillère ou un petit couteau. Les mettre dans un plat à four et les assaisonner.

Couper la mozzarella égouttée en tranches. Peler et couper le chorizo en fines rondelles. Peler et hacher l'ail. Couper les tomates cerises en 2.

Garnir les courgettes de mozzarella, tomates cerises et chorizo. Arroser d'un filet d'huile d'olive, parsemer d'ail haché, de thym et basilic.

Cuire 20 mn (adapter en fonction du four) à four préchauffé à 200° et servir dès la sortie du four.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>