

Gratins de courgettes à la viande et à la mozzarella

Préparation 20 mn

Cuisson 50 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

5 courgettes
2 boules de mozzarella
600 g de boeuf haché
100 g de chair à saucisse
2 oignons
2 gousses d'ail
1/2 bouquet de persil
1 brin de thym
20 cl de coulis de tomate
6 c à s de chapelure
3 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Dans une sauteuse faire colorer les oignons hachés avec 2 c à s d'huile d'olive. Ajouter le boeuf haché, la chair à saucisse ainsi que l'ail haché et faire rissoler 5 mn en remuant pour que la viande ne s'amalgame pas trop. Assaisonner et incorporer le persil ciselé.

Laver et couper les courgettes en rondelles sans les peler. En mettre la moitié dans un plat à gratin, les assaisonner et les saupoudrer de 2 c à s de chapelure. Ajouter la viande et la napper de coulis de tomate, saupoudrer de chapelure. Couvrir avec le reste des courgettes en intercalant la mozzarella coupée en tranches. Assaisonner et parsemer de chapelure. Asperger d'huile d'olive et éparpiller le thym. Faire cuire 40 mn dans un four préchauffé à 180°.

Vin conseillé : un Cairanne rouge

Ce gratin demande à ce que la viande soit bien relevée par l'assaisonnement, vous pouvez très bien mettre un peu de piment d'Espelette dans la viande.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>