

## Tian tomates pommes de terre à la mozzarella WW



Un [accompagnement](#) qui se mariera à merveille avec une viande blanche ou un filet de poisson.

Je me suis inspirée d'une recette du blog [cuisine-ophélie](#), recette que j'ai cependant largement modifiée.

*Pour 4 pers / 8 pp par pers*

- 700 gr de pommes de terre
- 4 belles tomates
- 2 boules de mozzarella soit 250 gr
- 50 ml vin blanc
- Sel, poivre
- Herbes de Provinces

Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles et les faire cuire à la vapeur 10 minutes ou dans une casserole d'eau bouillante salée 20 minutes.

Pendant ce temps couper les tomates et les boules de mozzarella en tranches.

Préchauffer votre four à 200°.

Une fois les pommes de terres cuites, les mettre dans un plat allant en four en faisant une rangée de pommes de terre, une rangée de tomates et une rangée de mozzarella jusqu'à épuisement des ingrédients.(pas étager les ingrédients voir photo)

Verser le vin blanc sur le dessus de votre plat.

Saler, poivrer et parsemer d'herbes de Provinces.

Faire cuire 20 minutes.

*Conseil : vous pouvez également rajouter des courgettes, à faire précuire .*

*Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:  
**carflaga@gmail.com***

*je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur*