

Gratin de légumes d'été



Pour 4 personnes :

- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 4 tomates
- 2 poivrons verts
- 1 oignon
- Parmesan râpé
- Mozzarella
- Huile, sel, poivre, herbes de Provence

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Eplucher les légumes. Détailler les courgettes, les aubergines et les poivrons en fines lanières. Couper les tomates en quartiers, les épépiner. Éplucher l'oignon et l'émincer.

Dans une sauteuse, faire chauffer deux cuillères à soupe d'huile. Mettre les oignons, les aubergines et les poivrons, laissez suer 15 min puis ajouter les courgettes et les tomates, les herbes de Provence, saler, poivrer, bien mélanger le tout et laisser cuire à feu moyen, à découvert, 20 min.

Verser le mélange de légumes dans un plat à gratin. Saupoudrer de parmesan râpé et répartir les tranches de mozzarella sur le dessus.

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Enfourner 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.