

# TIAN DE POMMES DE TERRE - COURGETTES - TOMATES - MOZZARELLA - BACON

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog/>

## Ingrédients : ( 6 personnes )

- 250g Pomme de Terre
- 1 Grosse Courgette
- 1 CS Huile d'Olive
- 3 Tomates
- 125g Mozzarella
- 1 Oignon
- 12 Tranches de Bacon
- Sel et Poivre
- 1 CS Herbes de Provence

## Recette Au Cookeo :

- > Laver et Couper tous les légumes en rondelles
- > Couper du papier cuisson et le mettre dans le fond du panier vapeur
- > Dans le panier vapeur, alterner les légumes, le bacon, la mozzarella, les courgettes, les tomates et les rondelles d'oignon
- > Assaisonner Sel, Poivre et herbes de Provence
- > Verser 200ml d'eau dans la cuve
- > Verser un filet d'huile d'olive
- > Programmer 10 Min Sous Pression