



Courgettes Gratinées

Temps total : 40min ——— Préparation 20min



INGRÉDIENTS : 4 personnes

- 4 Courgettes
- 200g Tomates
- 500g Mozzarella
- 250g Mascarpone
- Un peu de Fromage Râpé

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Lavez, épluchez et coupez vos courgettes.

ÉTAPE 2

Coupez la mozzarella en bâtonnets et les tomates cerise ou normales en 4 quarts ou plus si besoin.

ÉTAPE 3

Dans un saladier à part mélanger le mascarpone avec le râpé. Ensuite, étalez votre mélange dans le fond du plat dans lequel vous allez mettre votre gratin.

ÉTAPE 4

Par-dessus, versez vos courgettes et votre mozzarella de manière à ce que les deux soient mélangée.

ÉTAPE 5

Puis ajoutez vos tomates et mettez un peu ou généreusement du râpé sur le tout.

ÉTAPE 6

Enfournez 20 minutes à 180° et le tour et jouer !