

Gratin de courgettes aux lardons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- 250 g de lardons fumés
- 2 oignons moyens
- 2 ou 3 courgettes
- 3 belles tomates
- 3 gousses d'ail
- Chapelure
- Un peu de gruyère râpé
- Sel
- Poivre

Recette:

- Mondiez les tomates dans l'eau bouillante.
- Emincez les oignons.
- Coupez les courgettes en dés.
- Pelez et émincez finement les gousses d'ail.
- Dans une casserole, faites rissoler les lardons. Réservez dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Dans la même casserole, faites fondre un peu de beurre et faites cuire les oignons émincés.
- Ajoutez-y les dés de courgettes, laissez cuire quelques minutes.
- Ajoutez ensuite les tomates mondées et concassées, l'ail émincé et assaisonnez.
- Laissez cuire environ 120 minutes à découvert.
- Après ce temps, placez le mélange courgettes – tomates sur les lardons dans un plat à gratin.
- Parsemez de gruyère râpé et d'un peu de chapelure.
- Passez sous le grill quelques minutes.