

Parmigiana de Courgettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2-3
- COULIS DE TOMATES	350-400 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	50g
- BASILIC	1 c à soupe séché
- BASILIC	10-12 feuilles fraîches
- AIL EN POUDRE	un peu
- MOZZARELLA	2 boules
- PARMESAN RÂPÉ	60g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Placez le coulis de tomates avec le concentré de tomates, un peu d'ail et le basilic séché dans un caquelon. Salez et poivrez. Faites chauffer doucement en remuant de temps en temps pendant 20 – 25 minutes.
- Entre temps, pelez les courgettes une épluchure sur deux. Coupez-les ensuite en tranches d'½ cm puis en tronçons de 3-4 cm.
- Faites-les griller dans un peu d'huile. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Placez les morceaux de courgettes grillés dans un grand plat à gratin.
- Recouvrez avec la sauce tomates – basilic.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Egouttez les boules de mozzarella puis coupez-les en tranches. Déposez-les sur la sauce.
- Ciselez le basilic frais et répartissez-le sur le tout.
- Saupoudrez encore de parmesan râpé. Poivrez.
- Enfourez pour 20 à 25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

