

Parmigiana de Courgettes

Ingrédients : *Pour 4 personnes*

- 4 courgettes
- 4 tomates
- 150 g de bœuf haché
- 150 g de chair à saucisse
- 125 g de mozzarella
- 30 g de parmesan
- 1 oignon
- 2 tranches de pain
- 10 cl de lait
- 1 œuf
- 1 feuille de laurier
- thym, ciboulette, persil
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation (Suite) :

Monter le gratin

- Couper la mozzarella en petits dés et râper le parmesan.
- Huiler un plat à gratin.
- Couvrir le fond avec des lamelles de courgettes.
- Etaler la farce sur les courgettes.
- Ajouter des dés de mozzarella.
- Saupoudrer de parmesan.
- Mettre une nouvelle couche de lamelles de courgettes.
- Ajouter le reste de la mozzarella et du parmesan.
- Cuire dans un four préchauffé à 180° C pendant une demi-heure environ.