

## GRATIN DE TOMATES A L'ITALIENNE

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Très Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tomates
- 2 courgettes
- 2 c à soupe d'herbes de Provence
- 2 gousses d'ail
- 8 c à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'un demi-citron
- 300g de mozzarella
- Parmesan

### Etapes de préparation

1. Coupez la mozzarella, les tomates pelées, et les courgettes en tranches.
2. Disposez les tranches de courgettes, de tomates et de mozzarella en alternance dans un plat à gratin, en terminant par la mozzarella. Parsemez d'herbes de Provence et de gousses d'ail pressées. Arrosez le tout de jus de citron et d'huile d'olive, et recouvrez avec un peu de parmesan.
3. Enfouez pendant environ 20 min, à 180°C (thermostat 6).

