

• Plat

Très facile 

• L'avis des internautes

Pas de note pour l'instant ! A vous la première note :-)



Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 5 courgettes
- 100 g de lardons
- 150 g de hachis
- 1 boîte de tomates pelées
- 125 g de mozzarella
- 1 oignon
- 1 petit bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- chapelure

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Découpez les courgettes en rondelles assez fines. Mettre 4 couches de rondelles dans un grand plat (de préférence haut).

Coupez l'oignon finement et faites le revenir avec l'ail pressé dans 2 cuillères d'huile d'olive. Ajoutez le haché et les lardons.

Une fois les oignons, ail, haché et lardons cuits, ajoutez les tomates pelées et le persil. Laissez mijoter 5 à 10 min. Salez et poivrez.

Versez cette préparation sur les courgettes.

Ensuite, alternez une couche de courgette et une couche de mozzarella en terminant par les courgettes.

Ajoutez 2 cuillères d'huile d'olive. Saupoudrez de chapelure et enfournez à 180°C (thermostat 6) pendant 30 min.

Servez avec du riz.