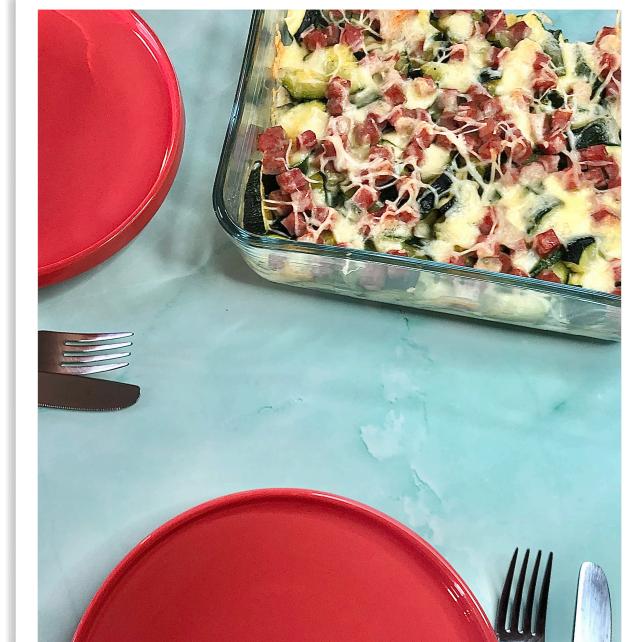


Gratin de courgettes Dietpassion

Ingédients pour 4 personnes :

- 4 courgettes
- 150g de jambon blanc ou de tofu fumé
- 100g de mozzarella
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 pincée d'origan
- Sel, poivre



Recette :

- ✿ Préchauffer le four à 180°C.
- ✿ Laver les courgettes et les couper en dés
- ✿ Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les courgettes pendant une dizaine de minutes. Saler et poivrer.
- ✿ Dans un plat à gratin, déposer les courgettes puis y mettre le jambon coupé en dés et la mozzarella coupée en cubes.
- ✿ Saler et poivrer et saupoudrer d'origan.
- ✿ Enfourner 30 minutes à 180°C.
- ✿ Bon appétit !