

# Gratin de légumes à la mozzarella

Pour 4 personnes

600g de pommes de terre nouvelles,  
250g d'oignons tiges,  
250g de petites courgettes,  
300g de tomates cerises,  
200 de mozzarella de bufflonne,  
3 gousses d'ail,  
40g de câpres,  
2 branchettes de romarin,  
½ bouquet de sauge,  
1 bouquet de persil plat,  
6cs d'huile d'olive,  
Sel,  
Poivre.

Ne conservez que le blanc et le vert clair des oignons et coupez-les en tronçons d'environ 5 cm.

Coupez les courgettes en rondelles de 1 cm.

Précuisez les pommes de terre 10 minutes à l'eau bouillante salée. Pelez-les et coupez-les en deux dans la longueur.

Amenez une casserole d'eau salée à ébullition, jetez-y les courgettes et les oignons. Laissez reprendre l'ébullition 1 minute et égouttez.

Rincez les câpres sous l'eau froide et égouttez-les.

Hachez finement les herbes.

Chauffez l'huile d'olive dans une poêle sans attendre l'ébullition et jetez-y les câpres et les fines herbes. Retirez du feu. Assaisonnez en sel et poivre en tenant compte du fait que vous assaisonnez ainsi tout le gratin. Laissez macérer.

Préchauffez le four à 210°.

Déposez les pommes de terre, les oignons, les rondelles de courgettes et les tomates dans un plat à gratin. Parsemez dessus la mozzarella coupée en petits morceaux. Pelez les gousses d'ail. Taillez-les en fines lamelles et répartissez-les dans le plat. Arrosez avec l'huile assaisonnée et glissez dans le four chaud pour 20 minutes puis ramenez la température à 190° et prolongez la cuisson de 5 minutes-

Variantes:

- Sans mozzarella et/ou sans pommes de terre si ça accompagne quelque chose de « nourrissant »
- Ne pas hésiter à mettre plus d'herbes et de câpres.
- Ne pas mettre de câpres mais seulement des herbes.
- On peut essayer avec d'autres légumes mais il doit au moins y en avoir deux de « juteux » (courgettes, tomates + ...)
- Remplacer la sauge par du thym.

Nicole