

Gratin de Courgettes et Chipolatas à la Tomate

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	4-5
- CHIPOLATA - SAUCISSES	600g
- OIGNON(S)	1 gros
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- COULIS DE TOMATES	40 cl
- VIN BLANC SEC	20 cl
- CUMIN EN POWDRE	1 point de couteau
- PAPRIKA	1 c à café
- ORIGAN	1 c à soupe
- POIVRE DE CAYENNE	1 pincée
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE DE CUISSON	
- GRUYÈRE RAPÉ	100g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et émincez l'oignon et les gousses d'ail.
- Coupez les courgettes en rondelles à la mandoline.
- Taillez les chipolatas en tronçons de 3-4 cm.
- Mélangez le coulis de tomates avec le vin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans une poêle, faites rissoler les tronçons de chipolatas avec l'oignon émincé. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans une grande poêle avec couvercle, faites revenir les rondelles de courgettes. Salez et poivrez puis ajoutez l'ail émincé, le paprika, l'origan, le cumin et la pincée de piment.
- Mélangez le tout puis arrosez de suite avec le mélange tomates-vin. Intégrez également le concentré de tomates. Rectifiez l'assaisonnement.
- Laissez mijoter 2 minutes puis intégrez les chipolatas aux oignons. Mélangez.
- Versez le tout dans un plat à gratin et saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournerez pendant 20 minutes. Après 10 minutes, augmentez le four à 250°C position grill jusqu'à obtention d'une belle croûte.

Remarque:

Accompagnez de riz ou de pâtes.