

## *Gratin de Courgettes Comme des Lasagnes*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 2 h 30 min**

### Ingrédients:

- COURGETTE(S)	3 -4
- TOMATE(S)	1 grosse
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POWDRE	
- HACHIS PORC & BOEUF	450 g
- LARDONS	200 g fumés
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200 g
- CAROTTE(S)	2
- THYM	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	
- GRUYERE RAPE	
- LAIT	1/2 tasse
- CHAPELURE	3 c à soupe
- COULIS DE TOMATES	1 tasse

### Recette:

- Lavez et coupez les courgettes en fines tranches dans le sens de la longueur à l'aide de la mandoline.
- Emincez finement l'oignon et les lardons.
- Râpez les carottes.
- Pelez et coupez la tomate et les champignons.
- Dans un saladier, mélangez la hachis, les lardons, l'oignon, les champignons, l'ail, les carottes râpées, un peu de lait, la chapelure, la tomate et une poignée de gruyère râpé. Salez et poivrez. Homogénéisez le tout puis incorporez encore le coulis de tomates.
- Dans un plat à gratin huilé, disposez un lit de courgettes. Salez légèrement. Ajoutez alors un peu de gruyère râpé puis de nouveau une couche de courgettes. Recouvrez alors de la moitié de la farce à la viande. Répétez cette succession de couches encore une fois. Terminez par une couche de courgettes, un peu de coulis. Salez et poivrez un peu.
- Couvrez d'un papier aluminium et enfournez dans un four chaud à 170 – 180°C pendant 1 heure puis retirez l'aluminium, saupoudrez de fromage râpé et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.
- Servez avec de la semoule, pâte ou du riz.

