

## PARMIGIANA DE COURGETTES



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 30 à 40 mn**

### Pour 6 personnes:

1 kg de courgettes assez fines

500 g de sauce tomate nature

1/2 bouquet de basilic

250 g de Scamorza blanche râpée

Quelques tranches de Mozzarella (facultatif)

Un peu d'huile d'olive pour le plat

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Laver et parer les courgettes.

A l'aide d'une mandoline ou d'un épluche-légumes, faire des tagliatelles d'environ 1 mm d'épaisseur après avoir éliminé 2 bandes de peau sur 2 côtés opposés. Réserver.

Ciseler le basilic après l'avoir lavé et séché.

Huiler le plat au pinceau et tapisser le fond de lanières de courgettes en les faisant se chevaucher un peu. Saler, poivrer. A la cuillère déposer un peu de sauce tomate, parsemer de basilic et recommencer jusqu'à épuisement de tous les ingrédients, terminer par la Scamorza et quelques tranches de Mozzarella.

Enfourner pour trente à quarante minutes, le fromage va fondre sur le dessus sans prendre couleur.