

Courgettes confites au four

La mozzarella pour pizza se trouve au rayon des fromage, elle est vendue sous forme de bloc de 400g.

Pour la râper : tu peux utiliser une râpe manuelle (gros trous), ou bien la couper en gros cubes et la passer quelques secondes au robot pour la réduire en miettes.

Recette pour 6 personnes

6 courgettes moyennes (20 à 25 cm de long)

1 C à café de sel

200 g de chorizo en tranche

400 g de mozzarella râpée (pour pizza)

Sauce tomate :

200 ml de purée de tomate

½ C à café de sel

¼ C à café de sucre (si la purée de tomate est acide)

½ C à café d'ail semoule

½ C à café d'origan sec

Préparation

Préchauffe ton four à 200°C chaleur tournante. Coupe tes courgettes en 2 dans le sens de la longueur. Dispose les sur une plaque, côté tranché vers le haut. Saupoudre les de sel. Enfourne pour 30 minutes.

Mélange tous les ingrédients de la sauce dans un bol.

Quand les courgettes sont cuites, répartis la sauce sur les courgettes, dispose les tranches de chorizo, et recouvre de fromage. Enfourne pour 5 minutes, le temps de griller légèrement le fromage.

Si tes courgettes sont déjà cuites et froides, préchauffe le grill de ton four (200°C) et enfourne pour 5 à 8 minutes (mets la plaque à 15 cm du grill).

