 **Gratin courgettes-viande hachée**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/Gratin-courgettes-viande-hach%C3%A9e-DSCN6064.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 700 g de** [**courgettes**](http://recettes.de/courgettes)  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 200 g de** [**bœuf haché**](http://recettes.de/viande-hachee)  
**- 350 g de tomates**  
**- 160g de** [**mozzarella**](http://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin huilé**  
**Préchauffage du four à 190°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Peler, dégermer et hacher l'ail.  
Couper les courgettes en rondelles très fines.  
Trancher les tomates en rondelles fines.  
Faire de même avec la mozzarella.  
Faire revenir les courgettes et l'ail dans un filet d'huile, jusqu'à ce que les courgettes s'attendrissent. Saler légèrement.  
Répartir les courgettes dans le plat à gratin.  
Étaler la viande hachée sur la surface.  
Disposer les rondelles de tomates.  
Couvrir avec la mozzarella.  
Saler, poivrer, arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.  
Enfourner pour 50 minutes environ.  
Servir chaud, ou tiède.