

**Gratin de légumes d'été à la mozzarella**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2074/07/gratin-de-legumes-dete-a-la-mozzarella-p1020489-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 650 g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 300g d'**[**aubergine**](https://recettes.de/aubergines)  
**- 220 g de** [**poivron**](https://recettes.de/poivrons)  
**- 40 g de chapelure**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 1 càc de sel**  
**- 1 branche de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- Brindilles de** [**thym**](https://recettes.de/thym) **(citron pour moi)**  
**- 400 g de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates)  
**- 150 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **en dés**  
**- 30 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)

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

Laver les légumes.  
Couper courgettes et aubergine en gros tronçons.  
Épépiner le poivron et le couper en lamelles.  
Mélanger tous les légumes dans le plat à gratin.  
Ajouter l'ail épluché et coupé en dés, la chapelure, le sel, le basilic ciselé, le thym effeuillé.  
Arroser d'huile d'olive et bien mélanger.  
Enfourner pour 45 minutes en mélangeant les légumes à  mi-cuisson.  
Ajouter la pulpe de tomate et la mozzarella et mélanger.  
Remettre au four pour 20 minutes.  
À la sortie du four, saupoudrer de parmesan.  
Servir chaud, tiède ou à température ambiante.