

Gratin de courgettes aux boulettes d'agneau

Préparation : 25 mn

Cuisson: 20 mn (40 mn dans mon four)

Les ingrédients pour 4 personnes :

3 grosses courgettes
250 g de mozzarella
600 g d'épaule d'agneau hachée
1 œuf
1 oignon
10 brins de persil plat
10 brins de coriandre
20 brins de menthe (adapter suivant la force de la menthe)
1 c à c de cumin
1 c à c de paprika
1 c à c de ras el hanout
30 g de noisettes
2 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Préparation des boulettes :

Hacher les herbes en ne prenant que 10 brins de menthe. Faire revenir l'oignon haché dans l'huile. Mélanger la viande hachée avec l'œuf, l'oignon revenu, les herbes, les épices, sel et poivre. Former des boulettes de la taille d'une grosse noix.

Éplucher les courgettes (je ne l'ai pas fait) et les couper en rondelles. Couper la mozzarella en morceaux d'à peu près la même taille qu'une rondelle de courgettes.

Dans un plat à gratin huilé répartir les courgettes en intercalant la mozzarella et les boulettes. Saupoudrer de noisettes hachées grossièrement. Cuire à four préchauffé à 180°pendant 20 mn environ (40 mn dans mon four). Ciseler la menthe restante et en saupoudrer le gratin avant de servir.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>