

Casserole de courgettes, oignons et tomates à l'estragon



“ Une de mes recettes fétiche. Je ne m'en lasse pas ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 personnes) :

- 3 à 4 [courgettes](#)
- 6 [tomates](#)
- 1 [oignon](#)
- 1 gousse d'[ail](#)
- 2 belles branches d'[estragon](#)
- 3 boules de mozzarella
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez les [courgettes](#) et les [tomates](#). Coupez-les en tranches. Épluchez l'[ail](#) et l'[oignon](#). Coupez l'[oignon](#) en fines tranches et la gousse d'[ail](#) en deux.

Frottez le fond et les rebords d'une grande terrine avec la gousse d'[ail](#) que vous déposerez par la suite dans le fond de la terrine.

Alternez en 3 fois : les tranches d'oignon, de tomates et de courgettes ainsi que l'estragon effeuillé, le sel et poivre. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Couvrez.

Enfournez à 240°C pendant une heure. Retirez le couvercle puis répartissez la mozzarella coupée en tranches. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez et déposez quelques feuille d'estragon.

Couvrez puis ré-enfournez à 200°C pendant une trentaine de minutes. Enlevez le couvercle et faites gratiner.

Ces légumes gratinés rendent un jus laiteux après la cuisson. Ils peuvent se servir avec de la semoule de blé dur (couscous).

Et Que Dire De Plus ?

→ Vous pouvez ajouter 200 ml de coulis de [tomates](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/casserole-de-courgettes-oignons-et-tomates-a-lestragon/>