



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux**

## Gratin de légumes à la provençale

Pour 3 personnes | Très facile

65 min | **2.24€ La portion** (prix indicatif)



On amène un peu de soleil et de Provence dans ce gratin.

### Les ingrédients

- **1 pièce** de Courgette
- **1 pièce** de Poivron toute couleur
- **1 pièce** de Poivron vert
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **1 gousse** de Ail
- **60 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- **40 g** de Parmesan rapé
- **40 g** de Chapelure fine
- **1 brin** de Basilic frais
- **45 g** de Beurre doux
- **60 g** de Olive noire dénoyautée

### Étapes de préparation



**Préparation** : 20 min



**Cuisson** : 45 min



**Attente** : 0 min

- 1** Préchauffez votre four à 210°C en chaleur traditionnelle.
- 2** Lavez une courgette et les 2 poivrons.  
Coupez la courgette en très fines rondelles. Placez les rondelles sur du papier absorbant, salez-les généreusement et recouvrez-les d'une autre feuille de papier absorbant. Laissez les rondelles dégorger le temps de préparer la suite.
- 3** Coupez le haut des poivrons pour les épépiner. Coupez-les en rondelles.
- 4** Coupez un oignon en fines lamelles.

Faites chauffer de la matière grasse dans une poêle à feu moyen. Quand elle est chaude, ajoutez les lamelles d'oignons, salez et faites cuire à feu doux 10 min jusqu'à ce qu'elles commencent à confire et à dorer.

- 5 Pendant ce temps, hachez une gousse d'ail, 60 g d'olives noires et les feuilles d'un brin de basilic.
- 6 Quand les oignons sont dorés, ajoutez l'ail et faites cuire pendant 30 sec.
- 7 Déglacez avec 60 ml de vin blanc et laissez-le s'évaporer.
- 8 Éteignez le feu puis ajoutez 60 g d'olives et le basilic. Mélangez et mettez de côté.
- 9 Faites fondre 45 g de beurre dans un bol. Ajoutez 40 g chapelure, 40 g de parmesan et du poivre. Mélangez.
- 10 Passez au montage :  
Disposez la moitié des rondelles de courgette dans le fond du plat.  
Ajoutez dessus les rondelles de poivrons puis  $\frac{1}{3}$  du mélange chapelure/parmesan.  
Recouvrez avec le mix oignon/olives puis le reste de courgette.  
Couvrez le plat avec de l'aluminium et enfournez pendant 30 minutes.
- 11 Sortez le gratin après 30 minutes et répartissez le reste de chapelure dessus.  
Remettez au four quelques minutes pour faire dorer la chapelure.
- 12 Laissez refroidir le gratin 5 à 10 min puis ajoutez dessus du basilic s'il vous en reste.