LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Gratin de légumes à la provençale

Pour 3 personnes | Très facile

65 min | 2.96€ 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 ⅓ 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.