

Gratin de tomates et pommes de terre à la mozzarella et piment d'Espelette

Les ingrédients pour 6 personnes :

750 g de pommes de terre à chair ferme
800 g de tomates
250 g de mozzarella
4 c à s d'huile d'olive
1 gousse d'ail
Thym frais
Piment d'Espelette
Sel et poivre du moulin

Laver les pommes de terre et les faire cuire à l'eau bouillante salée 20 mn environ suivant leur grosseur. Les égoutter et les laisser tiédir. Les peler et les couper en rondelles.

Laver les tomates et les couper en rondelles ainsi que la mozzarella.

Frotter un plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en 2 et huiler le plat avec 2 c à s d'huile d'olive.

Ranger les rondelles de pommes de terre et de tomates dans le plat à gratin en les intercalant avec la mozzarella et en assaisonnant entre les couches. Parsemer de thym et de piment d'Espelette et cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 à 20 mn suivant le four.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>