



MILLE-FEUILLE DE BACON



Pour 6 personnes:

18 tranches de bacon
2 courgettes
3 oignons nouveaux
1 gousse d'ail
½ pot de sauce tomate
3 càs de parmesan
8 petites tranches de mozzarella (facultatif)
Huile d'olive
Sel et poivre

Passer les tranches de bacon dans une poêle anti adhésive, sans matière grasse, 1 mn de chaque côté. Réserver.

Préchauffer le four à 200°.

Laver les courgettes, ne pas les éplucher et les tailler en petits bâtonnets d'environ 1 cm ½ de longueur.

Dans la poêle qui a servi au bacon, faire rissoler les oignons émincés jusqu'à ce que s'ils soient transparents, ajouter l'ail émincé lui aussi, cuire une minute puis mettre les courgettes et les faire fondre doucement sans les laisser trop cuire. Mélanger avec 2 cuillérées de sauce tomate et 3 de parmesan.

Monter un mille-feuilles en commençant et en terminant par le bacon. Une tranche, un peu de courgettes, une tranche, un peu de courgettes et terminer par du bacon.

Poser un peu de mozzarella sur le dessus ou saupoudrer avec un petit peu de parmesan.

Passer quelques minutes au four, juste pour réchauffer et faire légèrement fondre le fromage.