

Gratin courgettes poivron recette cookeo



Gratin courgettes poivron recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

600 g de courgettes (3 à 4 courgettes)

400 g d'aubergines

1 poivron

100 g de gruyère râpé

300 g de tomates (3 à 4 tomates environ)

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

200 ml d'eau

1 petite boîte de purée de tomates 200 g

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Lavez les tomates ,les courgettes les aubergines .

Coupez les courgettes, les aubergines en morceaux.

Coupez les tomates en rondelles

Épépinez les poivrons et coupez les en morceaux

.

Ajoutez une cuillère à soupe de moutarde avec la purée de tomates

Faites préchauffer le four à 200°

Ajoutez les morceaux de courgettes ,d'aubergines et de poivrons dans la cuve .

Salez et poivrez.

Versez les 200 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et déposez les légumes dans un plat qui va au four.

Versez le vin blanc dans le plat

Répartissez la pulpe de tomates dans le plat

Ajoutez les rondelles de tomates

Saupoudrez de gruyère râpé

Enfournez pendant 20 mn à 200°

Passez en position grill pendant 10 m pour un aspect doré