

Tian mozza



par COCO C.



Publié le 18 Mai 2026

Recette accompagnement

Niveau: facile

Préparation: 30min

Cuisson: 1h

Personnes: 6

Ingrédients

- 1 boule de mozzarella
- 1 courgette jaune
- 1 courgette verte
- 1 aubergine
- 3 tomates charnues (allongée ou cornue)
- sel, poivre,
- 1 pincée de piment d'Espelette (facultatif)
- 1 généreux filet d'huile d'olive

Préparation

1- Coupez en très fines tranches (à la mandoline) les courgettes et l'aubergine, pour obtenir de jolis rubans réguliers. Coupez également en fines tranches (au couteau) les tomates et la mozzarella, en veillant à garder des rondelles bien nettes.

2- Disposez ensuite les légumes dans le plat en alternant courgette verte, aubergine, courgette jaune, tomate, courgette verte, aubergine... et ainsi de suite, jusqu'à remplir entièrement le plat d'un joli camaïeu de couleurs.

3- Glissez enfin les tranches de mozza entre les légumes, en les intercalant de façon aléatoire pour un effet gourmand et généreux.

4- Saupoudrez généreusement de sel, de poivre et de thym séché pour parfumer délicatement le plat. Arrosez ensuite d'un beau filet d'huile d'olives, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien enrobés.

5- Enfournez à 180° pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que le tout soit fondant et légèrement doré (si nécessaire, couvrez d'une feuille de papier alu pour éviter que le dessus ne colore trop vite). À déguster bien chaud, tel quel en plat unique savoureux, ou en accompagnement gourmand de grillades, d'un poulet rôti ou de côtelettes d'agneau, par exemple.

6- On peut aussi y ajouter de l'oignon, un peu d'ail (si on aime)

