

# RATATOUILLE DE JAMBON GRATINÉS

4 personnes :

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- 3 poivrons 1/2, de couleurs variées coupés en cubes
- 2 courgettes, coupées en cubes
- 350 g Cubes de jambon (environ 3/4 de lb)
- 1 boîte de Tomates en dés de 540 ml
- 375 ml de Mozzarella (1 1/2 tasse), râpée Prévoir aussi:
- 15 ml (1 cuillère à soupe) d'huile d'olive
- 1 oignon coupé en cubes Facultatif:
- 2 gousses d'ail, émincées

## Préparation:

1. Préchauffer le four à la position gril
2. Dans une poêle allant au four, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Cuire l'oignon et l'ail de 1 à 2 minutes.
3. Ajouter les poivrons, les courgettes et le jambon.
4. Cuire de 3 à 4 minutes. Ajouter les tomates en dés.
5. Cuire 8 minutes. Saler et poivrer.
6. Parsemer la préparation de fromage. Faire gratiner au four de 3 à 4 minutes.