

Hamburger de courgettes

Ingrédients

Petite courgette
Mozarella
Feuille de basilic
Bacon
Huile

Coulis de tomates
Epices (curcuma, fleur de sel, poivre)
Fleur de thym
Tranches de pain toastées

Préparation

Lavez votre **courgette** et réalisez des tranches de +/- 1 cm d'épaisseur.

Dans une poêle bien chaude, disposez un peu d'huile et faites dorer les 2 faces des tranches de courgettes en assaisonnant d'épices : **curcuma, fleur de sel et poivre**.

Parsemez de **fleur de thym**. Et conservez le jus de cuisson pour plus tard.

Réalisez des tranches de **mozzarella** et marinez-les dans un peu d'**huile et épices** (selon vos désirs).

Dans un plat à four, montez vos petits burgers de courgettes comme suit :

1 tranche de **courgette**
1 tranche de **mozzarella**
1 feuille de **basilic**
1 tranche de **bacon**
1 tranche de **courgette**
1 tranche de **bacon**
et terminez par 1 tranche **courgette** !

Disposez vos petits burgers côtes à côtes dans le plat avec quelques brin de

romarin et le jus de cuisson des tranches de courgettes.

Enfournez à 85 degrés pendant 30 minutes.

Servez sur un **coulis de tomates** et 1 **tranche de pain toastée** !

