

# Tian de courgettes et de tomate à la mozzarella sur un riz aux oignons rouges

## Ingrédients pour 5 personnes

- 2 verres de riz cru
- 1 ou 2 courgettes
- 3 tomates
- 300 g de mozzarella
- 1 gros oignon rouge ou 2 petits
- quelques olives noires dénoyautées (facultatif)
- quelques branches de thym ou des herbes de Provence
- huile d'olive
- sel et poivre



- ⌚ 1 Lancez la cuisson de votre riz suivant les indications du paquet. Épluchez l'oignon rouge et tranchez-le en lamelles. Lavez, coupez les extrémités des courgettes et tranchez-les en rondelles fines pour une cuisson plus rapide. Tranchez les boules de mozzarella et les tomates en rondelles un peu plus épaisses que celles des courgettes.
- ⌚ 2 Faites fondre les lamelles d'oignon dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Quand votre riz est cuit, mélangez-le aux oignons fondus. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement en sel et en poivre. Huilez légèrement votre plat à four et versez votre riz aux oignons en tassant légèrement le dessus.
- ⌚ 3
- Préchauffez votre four à 180°. Intercalez ensuite vos rondelles de courgette, tomate et mozzarella sur tout le dessus du plat. Salez, poivrez et parsemez de thym. Ajoutez quelques rondelles d'olives noires et versez un filet d'huile d'olive sur tout le plat.
- ⌚ Pour finir
- Enfournez pour environ 30 à 35 minutes, la mozzarella doit être légèrement colorée et les lamelles de courgettes cuites.