

## Gratin d'agneau en légumes et fromage de chèvre



Plat **Moyen**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 70 mn

*Pour les amateurs d'agneau, ce plat change de nos habitudes et permet aussi de manger des légumes...*

Recette proposée par : Titanique

### Ingrédients

- 200 g d'agneau - en épaule
- 500 g de courgettes
- 500 g de tomates
- 4 pommes de terre - de grande taille
- rondelles de fromage - de chèvre
- 1 filet d'huile d'olive
- persil
- ciboulette
- thym
- 2 échalotes
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Mixez la viande avec le persil.
- 2 Dans un grand plat à four, étalez successivement une couche de courgettes coupées en rondelles, une couche de tomates, les pommes de terre, la viande et continuez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par les courgettes, parsemez d'herbes et de fromage de chèvre. Salez, poivrez, puis versez un filet d'huile d'olive.
- 3 Enfournez à 200°C durant 70 minutes environ.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

