**Plat au four avec ratatouille et brocoli**

**(mini) courgettes
tomates coeur de bœuf
oignons
poivrons pointus
sauge
origan
romarin
persil
poivre et sel
huile d'olive
hachis d'agneau
thym
poudre de paprika
ail
purée de tomates
mozzarella
brocoli
mascarpone
parmesan
balsamique
emmental**

**Ratatouille**. Coupez les légumes : mini courgette (ou normale) en rondelles et tomates coeur de boeuf en tranches, un oignon en demi-lunes, les poivrons pointus orange et rouge pelés en brunoise grossière. Mélangez bien les herbes fraîches du jardin comme la sauge, l'origan, le romarin, le persil, le poivre et le sel. Faites brièvement revenir les légumes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Versez la préparation dans un plat de four profond.

**Hachis d'agneau :** Mélangez la viande hachée avec le thym frais haché, le paprika doux, le poivre, le sel et les gousses d'ail frais écrasées. Faites revenir la préparation dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que tout le sang ait disparu. Egouttez l'excès de graisse. Mélangez avec la purée de tomates et laissez mijoter pendant un moment. Déposez la préparation sur les légumes.

**La mozzarella** en tranches est la couche suivante. Vous pouvez également choisir la mozzarella de bufflonne en tranches.

**Brocoli :** faites cuire les fleurettes à la vapeur et mettez-les sur le fromage.

**Couche :** faites fondre le mascarpone et mélangez-le avec du parmesan râpé et un peu de balsamique. Assaisonnez avec du poivre.

Versez sur le brocoli et couvrez d'emmental râpé.

Mettez le plat à four dans le four préchauffé à 185°C pendant 25 minutes.