

Hachis provençal au chèvre frais

Ingrédients :

- 5 blancs de poulet
- 3 tomates
- 1 poivron
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 3 oignons
- 2 fromages de chèvre frais
- 1 cuillère à soupe d'herbe de Provence
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C (th.6).
2. Coupez les blancs de poulet en morceaux puis faites-les revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 2 minutes et assaisonner.
3. Pelez et émincez les oignons. coupez le poivron en petits morceaux. pelez les aubergines et les courgettes, puis coupez-les en petits cubes.
4. Ebouillantez les tomates 30 secondes puis rafraîchissez-les. Pelez et épépinez-les, puis taillez leur chair en dés.
5. Faites revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive les oignons et poivron pendant 3 minutes puis ajoutez les courgettes et les aubergines. Prolongez la cuisson pendant 10 minutes. Mélangez avec les tomates et assaisonnez.
6. Coupez le fromage de chèvre en plusieurs disques. Dans un plat à gratin beurré, déposez une couche de poulet, puis les légumes. recouvrez de fromage de chèvre et

saupoudrez d'herbe de Provence. Faîtes cuire 45 minutes au four.