



ZUCCHINI TIAN ET COUSCOUS GOURMAND AU CHORIZO



4 portions



15 min.



20 min.

INGRÉDIENTS

165g TIPIAK Couscous Gourmand
2 zucchini moyens (coupés en rondelles)
3 tomates (coupées en rondelles)
200g de saucisson chorizo
1 c. à thé de thym frais
8 c. à soupe d'huile d'olive
50g Fromage Gruyère (râpé)
100 g de chapelure
Quelques noisettes de beurre
Sel

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 410°F (210°C). Préparer le Couscous Gourmand selon les instructions sur l'emballage. Trancher 150 g de chorizo en rondelles Broyer le reste de la saucisse dans un robot culinaire et mettre de côté. Huiler un plat allant au four, étaler le couscous Gourmand préparé en une seule couche sur le fond du plat. Pour la couche suivante, répéter le modèle en étalant une tranche de courgette, recouverte par une tranche de tomate, recouverte par une tranche de chorizo. Continuer jusqu'à ce que toute la couche de couscous soit couverte. Saupoudrer de sel et de poivre sur la couche. Placez les branches de thym sur le dessus. Saupoudrer le gruyère râpé sur la couche. Ajouter un filet d'huile d'olive sur le dessus. Dans un bol, mélanger la chapelure avec le chorizo broyé. Remuer pour bien mélanger. Saupoudrer le mélange sur le dessus de la couche de fromage. Ajouter les noisettes de beurre sur le dessus. Cuire au four environ 20 minutes.