

Courgettes Farcies (avec des Tomates)

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|--------------|
| - COURGETTE(S) | 4 belles |
| - TOMATE(S) | 2 bien mûres |
| - HACHIS PORC & BOEUF | 300 g |
| - HACHIS PORC & VEAU | 500 g |
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 1 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - CHAPELURE | |

Recette:

- Ebouillantez les tomates, les pelez et les coupez en petits cubes en épépinant celles-ci.
- Coupez les courgettes en deux dans le sens de la longueur et enlevez le cœur de celles-ci à l'aide d'une cuillère. Conservez la chair centrale.
- Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites blanchir les demis courgettes pendant 5 minutes.
- Mettez le hachis dans un plat avec les morceaux de tomates, la chair centrale des courgettes finement hachée, sel et poivre. Mélangez bien.
Si le hachis n'est pas assez gras, ajoutez un jaune d'oeuf.
- Farcissez les courgettes et placez-les dans un plat à gratin.
- Saupoudrez de chapelure et sur chaque courgette ajoutez un noix de beurre.
- Placez au four chaud (180 - 200°C) pendant 45 à 60 minutes.