

Courgettes Farcies à la Chair de Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	4
- CHORIZO	500g de chair (chorizo à griller)
- FILET AMERICAIN	250g
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CHAPELURE	
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les courgettes en 2 dans le sens de la longueur. Evidez le centre à l'aide d'une cuillère.
- Faites blanchir les courgettes évidées au Monsieur Cuisine pendant 10 minutes à la cuisson vapeur. Salez et poivrez le centre. Réservez.
- Hachez finement la chair extraite du centre des courgettes. Faites-la revenir dans un peu d'huile chaude. Ajoutez l'ail écrasée, sel et poivre. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat creux, mélangez la chair de chorizo avec le filet américain, la crème fraîche et le cœur cuit des courgettes. Rectifiez l'assaisonnement.
- Farcissez les courgettes blanchies avec la viande.
- Saupoudrez de chapelure et de parmesan râpé.
- Enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.