

Courgettes Rondes Farcies Hachis Porc et Bœuf aux Olives de Nyons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2-4 rondes
- HACHIS PORC & BOEUF	550-600g
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- OIGNON(S)	1 petit
- TOMATE(S)	1
- OLIVE(S) NOIRE(S)	18-20 (de Nyons)
- OEUF(S)	1
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les courgettes rondes en 2. Retirez la chair à l'aide d'une cuillère.
- Concassez finement la chair retirée. Conservez.
- Faites cuire 6 minutes au micro-onde dans un fond d'eau les courgettes sous un film alimentaire. Réservez.
- Emincez l'oignon.
- Dans une grande poêle, faites rissoler la chair de courgette concassée avec l'oignon émincé. Assaisonnez avec l'ail, sel et poivre.
- Intégrez ensuite le hachis puis salez un peu et poivrez.
- Lorsque le hachis est presque cuit, incorporez l'œuf battu. Retirez du feu et réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dénoyautez les olives.
- Epépinez la tomate et coupez-la en lamelles.
- Dans le fond de chaque courgette précuite, déposez quelques olives dénoyautées. Surmontez de hachis. Tassez bien. Garnissez de lamelles de tomates et d'une olive.
- Enfournez les courgettes pendant 20-25 minutes.
- Après ce temps, ajoutez un peu de gruyère râpé au sommet des courgettes farcies.
- Positionnez le four sur grill à 250°C.
- Réenfournez pour 5-10 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

