

## *Barquettes de Courgettes au Jambon et Boursin*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- COURGETTE(S)	5
- BOURSIN	150g ail & fines herbes
- JAMBON CUIT	3 - 4 tranches
- ECHALOTE(S)	1
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- GRUYERE RAPE	25g
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Nettoyez les courgettes.
- Faites-les cuire au micro-onde dans un fond d'eau salée, couvertes d'un film alimentaire pendant 10 minutes. Elles doivent être tendres.
- Lorsqu'elles sont cuites, coupez-en 4 dans le sens de la longueur pour obtenir des barquettes. Otez la chair centrale à l'aide d'une cuillère et réservez.
- Placez la chair dans un plat. Ajoutez la dernière courgette coupée en petits morceaux. Eventuellement écrasez le tout au presse purée.
- Emincez finement l'échalote.
- Dans une grande poêle, faites fondre l'échalote émincée avec un peu de beurre. Ajoutez la chair de courgette. Salez et poivrez. Laissez cuire 3 minutes.
- Incorporez, hors du feu, le boursin ainsi que le jambon coupé en morceaux.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Juste avant de farcir vos barquettes, ajoutez encore le gruyère râpé dans le mélange au boursin.
- Farcissez alors les courgettes et déposez dans un plat à gratin huilé.
- Enfournez pendant 10 minutes puis terminez 3-4 minutes sous le grill.

