

## *Courgettes Farcies à la Ricotta et aux Merguez*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- |                     |        |
|---------------------|--------|
| - COURGETTE(S)      | 2      |
| - FROMAGE "RICOTTA" | 200g   |
| - MERGUEZ           | 4      |
| - CIBOULETTE        |        |
| - GRUYERE RAPE      | un peu |
| - SEL               |        |
| - POIVRE            |        |

### Recette:

- Coupez les courgettes en deux dans le sens de la longueur.
- Déposez-les dans un plat et filmez. Faites-les cuire 8 minutes au micro-onde.
- Epépinez alors les courgettes avec une petite cuillère.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Dans un plat creux, mélangez la Ricotta avec la ciboulette, sel et poivre.
- Remplissez les courgettes avec ce mélange.
- Déposez une merguez sur chaque courgette au fromage.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 25 à 30 minutes.

