

Barquettes de Courgettes au Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-------------|
| - COURGETTE(S) | 4 - 5 |
| - OEUF(S) | 2 |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 200 g frais |
| - GRUYERE RAPE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - AIL EN POWDRE | |

Recette:

- Coupez les courgettes en 2 dans le sens de la longueur et évidez-les délicatement à l'aide d'un petit couteau et d'une cuillère à café.
- Hachez la chair de courgette évidée.
- Faites blanchir les courgettes dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes puis égouttez-les. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail dans le creux de chaque courgette.
- Pendant ce temps, faites revenir la chair de courgettes dans du beurre. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Hors du feu, ajoutez les œufs battus, le persil et le fromage de chèvre.
- Farcissez les courgettes de ce mélange, saupoudrez d'un peu de gruyère puis enfournez à 180°C pendant 15 minutes. Ajoutez encore 3 – 5 minutes sous le grill.
- Servez accompagné d'un poisson ... et d'une petite mousseline par exemple.

