

## Courgettes Farcies au Chèvre et Poitrine Grillée

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- COURGETTE(S)	4 petites rondes
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	200g frais
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- LARD PETIT DEJEUNER	3 tranches
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez légèrement les extrémités des courgettes puis coupez-le en 2.
- Evidez-le à l'aide d'une cuillère parisienne. Réservez la chair.
- Salez l'intérieur des courgettes puis faites-les cuire sous un film alimentaire avec un filet d'eau pendant 5-6 minutes.
- Pendant ce temps, émincez la chair de la courgette ainsi que la gousse d'ail.
- Faites revenir le tout dans un peu d'huile chaude. Salez et poivrez. Laissez refroidir.
- Grillez alors la poitrine de porc à sec dans une poêle chaude. Emincez-la ensuite au couteau.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans un plat creux, mélangez le chèvre frais avec la chair de courgettes à l'ail. Ajoutez un peu de persil. Poivrez.
- Remplissez les courgettes de ce mélange puis surmontez le tout avec un peu de poitrine grillée émincée.
- Déposez-les dans un plat allant au four.
- Enfournez pendant 25-30 minutes.
- Servez dès la sortie du four.