

Courgettes farcies

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	4 belles
- HACHIS PORC & BOEUF	300 g
- HACHIS PORC & VEAU	500 g
- OEUF(S)	1
- AIL EN POUDRE	un peu
- HUILE D'OLIVE	un peu
- SEL	
- POIVRE	
- CHAPELURE	



Recette:

- Coupez les courgettes en deux dans le sens de la longueur et enlevez le coeur de celles-ci à l'aide d'une cuillère.
- Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites blanchir les demis courgettes pendant 5-6 minutes.
- Mettez le hachis dans un plat, ajoutez un peu d'ail en poudre, sel et poivre. Mélangez bien. Incorporez ensuite l'œuf et la chapelure pour obtenir un hachis non collant.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Farcissez les courgettes et placez-les dans un plat à gratin préalablement huilé.
- Saupoudrez de chapelure et sur chaque courgette ajoutez un filet d'huile.
- Placez au four chaud pendant 45 minutes.