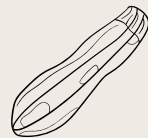




Courgettes rondes farcies au chèvre et lard



Ingrédients

8 courgettes rondes
8 tranches fines de lard fumé
15 cl crème liquide
1 bûche de fromage de chèvre
1 oignon
1 c. à s. d'huile d'olive
8 feuilles de sauge
sel, poivre

Retrouvez toutes
nos recettes :



4 personnes



55 minutes

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Emincer finement l'oignon.
3. Couper le chapeau des courgettes, creuser la pulpe à l'aide d'une cuillère.
4. Dans une poêle, faire fondre l'oignon et la chair de courgette avec l'huile d'olive. Saler, poivrer, ajouter le lard émincé et remuer 5 min sur feu moyen.
5. Couper le fromage en 8 rondelles et le reste en petits cubes. Mettre les petits cubes dans la poêlée de courgette, ajouter la crème liquide et remuer sur feu doux 5 min.
6. Garnir chaque courgette de farce au lard, déposer une rondelle de fromage sur chaque courgette et décorer d'une feuille de sauge.
7. Enfourner pour 40 min, servir bien chaud.