

La popotte de Thisa

Courgettes farcies



Préparation: 20mn / **Temps de cuisson:** 30mn

Ingédients pour 4 personnes

2 belles courgettes

150 de chair à saucisse, 150g de viande hachée

1 boîte de tomates pelées

1 oignon, 2 éclats d'ail, persil

100g de gruyère rapé

Les différentes étapes



Laver les courgettes, ôter les extrémités et couper-les en deux dans le sens de la longueur. Évider-les moitiés de courgette, récupérer la chair et mixer la légèrement.

Blanchir les courgettes évidées soit au bain marie soit au micro-onde une dizaine de minutes. Pendant ce temps, préparer la farce en mélangeant chair à saucisses, haché de bœuf, persil, ail et oignon que vous aurez finement émincés.

Ajouter les tomates pelées coupées en dès. Saler, poivrer. Bien mélanger le tout avec une fourchette.

Parsemer de gruyère râpé et enfourner 30mn thermostat 180°

Servir avec...

Un vin rosé sec assez puissant en goût.

Bon appétit.



[Http://lapottedethisa.canalblog.com/](http://lapottedethisa.canalblog.com/)