

### **Courgettes farcies gratinées.**

Couper les courgettes en tranches de 1 ½ - 2 pouces.

Les évider avec une cuillère à parisienne afin d'obtenir la forme de petits bols. Faire attention de ne pas trop amincir les parois (surtout le fond). Blanchir ces coupoles 1 minute.

Refroidir à l'eau courante. Réserver.

Farce. Ingrédients : les morceaux de courgettes retirés, oignons, poivrons, champignons, coulis de tomates ou tomates fraîches, ail, sel, poivre, romarin. (Hacher les légumes selon la grosseur désirée : peut varier selon le diamètre des courgettes.)

Méthode : sauter à l'huile d'olive, et dans l'ordre suivant, oignons et poivrons, ajouter les champignons, ensuite les courgettes. Continuer avec le coulis de tomates (ou tomates fraîches en dés), ail et les épices au goût. Cuire 10 minutes maximum.

Farcir les courgettes, couvrir de fromage râpé et gratiner.