Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Courgettes farcies à la mortadelle sur lit de jeunes pousses

Ingrédients

Préparation

Coupe les courgettes en deux dans le sens de la longueur. A l'aide d'une cuiller à soupe, enlève les pépins. Toujours avec la cuiller à soupe, retire la moitié de la chair restante et tu la réserves.

Pèle et hache la gousse d'ail après l'avoir dégermée, hache la mortadelle, hache le persil plat et râpe le parmesan.

Dans un bol, mélange la viande, l'ail, la mortadelle, l'oeuf, la chapelure, le persil plat, la chair de courgette et le parmesan. Goûte et rectifie l'assaisonnement.

Farcis les demi-courgettes et enfourne-les dans un four préalablement préchauffé à 180°C pendant une vingtaine de minutes.

Sers la courgette et déguste-la accompagnée de jeunes pousses assaisonnées avec un peu d'huile d'olive.

Notes :