

## *Recette de la courgette ronde farcie au fromage de chèvre*

### **Ingrédients :**

4 courgettes rondes  
1 buchette de fromage de chèvre (environ 200g)  
4 échalotes  
Gruyère râpé ou parmesan  
Huile d'olive  
Sel et poivre.

### **Préparation :**

Après avoir lavé les courgettes, couper le chapeau, évider la courgette avec une petite cuillère à évider les melons. Garder au moins 5 mm de chair dans la courgette.

Dans une poêle, faites revenir les échalotes émincées la chair des courgettes environ 8 mn.

Dans un saladier mettre le fromage de chèvre coupé en petits dès, un peu d'huile d'olive (environ 3 cuillerées), la préparation courgette, échalote, salez et poivrez. Remplissez les courgettes avec cette préparation, saupoudrez les de râpé ou de parmesan, mettre dans un plat allant au four, les chapeaux seront posés à côtés des courgettes.

Enfournez pour 40 mn à thermostat 6 ou 180°C, servir chaud.

*Bon appétit !*

*On peut aussi réaliser ce plat avec des courgettes longues et même des aubergines qui seront coupées dans la longueur.*