

Courgettes farcies façon "Cri du Radis"

Recette du blog « Les Carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (2 pers)

- 4 courgettes rondes
- 4 champignons de Paris
- 100g fêta
- 6-8 feuilles de basilic frais
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre, huile d'olive

Préchauffer le four à 200 degrés.

Evidez vos courgettes à l'aide d'une petite cuillère (gardez la chair des courgettes pour une autre recette, je l'ai ajoutée à ma purée maison), conservez les chapeaux.

Rincez les champignons et ôtez-en le bout du pied, découpez les en tous petits dés, ainsi que les feuilles de basilic. (ou passez le tout au robot blender).

Ecrasez la fêta à la fourchette et la mélanger aux champignons et basilic. Salez, poivrez.

Dans le fond de chaque courgette, mettez 1/2 gousse d'ail écrasée avec le plat de la lame d'un couteau.

Remplissez les courgettes du mélange fromagé, versez 1 cc d'huile d'olive dans chacune, refermez avec le chapeau -que vous aurez conservé.

Mettez dans un plat à four où vous aurez versé un verre d'eau et enfournez.

Baissez la température en cours de cuisson (à 180°C) et sortez au bout de 30 mn.

Servez chaud.

