

FLEURS DE COURGETTES FARCIES AU ROQUEFORT ET A LA BROUSSE



Facile.... Préparation: 15 mn (5 +5 + 5)... Cuisson: 3 mn

Pour une vingtaine de fleurs:

70 g de Roquefort

200 g de Brousse de brebis

1 càs de persil plat haché

1 càs de coriandre fraîche hachée

Sel, poivre et 1 càc de galanga en poudre (ou 1/2 càc de gingembre en poudre)

Un peu d'huile d'olive

Les fleurs:

Enlever les fleurs de la tige en les pinçant à la base après les avoir très brièvement passées sous l'eau. Ôter les étamines en les pinçant en les abimant le moins possible. Les poser sur un papier absorbant. Réserver le temps de préparer la farce.

La farce:

Dans un petit plat, à la fourchette, écraser le Roquefort et la brousse, assaisonner avec le galanga (saler si nécessaire), bien mélanger avant d'ajouter les herbes.

Former des boules de la taille d'une noix et remplir les fleurs délicatement, les fermer en tournant les pétales.

Finition et dressage:

Chauffer doucement l'huile d'olive dans une poêle et cuire les fleurs farcies à peine plus de 2 minutes en les tournant avec délicatesse.