

COURGETTE RONDE FARCIE COMME UN PISSALADIERE



Facile

Préparation: 10mn

Cuisson:45 mn

Pour 4 courgettes:

4 courgettes rondes

1 kg d'oignon blancs

5 cuillerées à soupe d'huile

12 anchois à l'huile

1 c. à café de sucre en poudre

quelques tranches de mozzarella de bufflonne

sel et poivre

Les courgettes:

Laver les courgettes sans les éplucher et les cuire à la vapeur pendant 20 minutes après la reprise de l'ébullition.

Couper le chapeau au 4/5ème de la hauteur des légumes avant de creuser délicatement l'intérieur pour enlever la chair contenant les pépins sans "blesser" la peau ni percer le fond.

Saler un peu l'intérieur et les retourner sur un papier absorbant. Réserver.

Les oignons:

Eplucher et couper les oignons en fines lamelles. A feu moyen, chauffer l'huile d'olive dans une poêle, y verser les oignons et les cuire sans coloration en les remuant régulièrement. Ajouter éventuellement un peu d'eau et le sucre, continuer la cuisson jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants et légèrement dorés (la cuisson dure environ 30 à 40 minutes).

Ecraser les filets d'anchois à la fourchette et les incorporer à la fondue d'oignons. Ajuster l'assaisonnement.

Préchauffer le four à 180°.

Finition:

Au fond de chaque courgette, déposer une lamelle de mozzarella, remplir la cavité avec les oignons en formant un dôme, le surmonter encore d'un petit morceau de fromage et glisser au four 10 à 15 minutes.