

FLEURS DE COURGETTES FARCIES AUX AMARETTI DE SARONNO



Facile

Préparation: 20-25 mn

Cuisson: 18 mn environ

Pour 6 personnes:

18 fleurs de courgettes
250 g de ricotta de brebis
8 amaretti di Saranno
1 jaune d'œuf + 2 blancs d'œufs
4 cuil. à soupe de parmesan finement et fraîchement râpé
2 cuil. à soupe de fine chapelure (de gressin si possible)
le zeste râpé d'1 citron non traité
50 g de beurre
sel, poivre

Préchauffer le four à 180°.

Beurrer un plat poêle allant au four, avec 1 noix de beurre.

Retirer le pistil des fleurs sans séparer les pétales. Laver très rapidement les fleurs sous un filet d'eau, les sécher sur un papier absorbant et les réserver.

Réduire les amaretti en poudre grossière dans un mortier ou au robot.

A la fourchette, écraser la ricotta et lui incorporer le zeste râpé, le jaune d'œuf, 3 cuillerées à soupe de parmesan et les $\frac{3}{4}$ de la poudre d'amaretti. Réserver.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avant de les ajouter délicatement à la ricotta. Saler légèrement et poivrer abondamment.

A l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à café, remplir les fleurs et rouler la pointe en papillote. Les ranger au fur et à mesure dans une poêle ou un plat allant au four.

Faire fondre le beurre et le verser sur les fleurs farcies.

Saupoudrer le dessus du plat avec le reste du parmesan, la poudre d'amaretti et la chapelure de gressini (ou de biscottes).

Enfourner de 15 à 18 minutes jusqu'à ce que les fleurs soient gonflées et dorées.

Servir bien chaud en arrosant avec le jus rendu.