

Courgettes farcies à l'oignon et au gorgonzola



Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 3 personnes :

3 courgettes moyennes bine fermes
2 oignons rouges moyens
2 tranches de pain de campagne sans la croûte
80 g de gorgonzola
10 feuilles de persil plat
9 feuilles de menthe
2 c à s de parmesan fraîchement râpé
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Couper les courgettes lavées en 2 dans la longueur et creuser la chair avec une cuillère. La couper en dés. Retirer les extrémités des courgettes. Peler les oignons et les couper en morceaux.

Dans une poêle faire revenir les oignons dans 4 c à s d'huile d'olive et les laisser blondir 10 mn environ sur feu moyen en ajoutant 3 c à s d'eau. Ajouter les dés de courgettes, la mie de pain émiettée, le persil ciselé, le parmesan sel et poivre. Mélanger et cuire 5 mn. Éteindre le feu et ajouter 50 g de gorgonzola en dés ainsi que 5 feuilles de menthe ciselées. Remplir les demi courgettes avec cette farce, arroser d'un filet d'huile d'olive et faire gratiner 10 mn à four préchauffé à 190° (20 mn dans mon four). Servir tiède avec le reste de gorgonzola et le reste de feuilles de menthe.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>