

Courgettes au brocciu

Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min à four très chaud

Ingrédients (5 personnes):

quelques feuilles de basilic	
5 courgettes	4 tranches de pain de mie
1 brocciu de 500 g	50 cl de lait
2 œufs	chapelure
100 g de blettes	sel, poivre

Réalisation: Dans une casserole d'eau portée à ébullition, faire blanchir les courgettes et cuire les blettes (2 à 3 minutes).

Coupez les courgettes en deux dans le sens de la longueur et les évider. Emietter le pain de mie et le faire tremper dans le lait jusqu'à totale absorption. Mélanger le brocciu avec les œufs battus, puis ajouter le tout au pain de mie trempé.

Hacher les blettes et les feuilles de basilic, les ajouter au mélange à base de brocciu. Bien malaxer le tout obtenu avec les mains.

Farcir les courgettes avec la préparation au brocciu, saupoudrer de chapelure. Faire cuire à four chaud (th. 7) durant 15 min. Servir avec une sauce tomate bien relevée.

