

# COURGETTES FARCIES AU ROQUEFORT ET NOIX



Préparation : 15' + 30' de cuisson

Matériel : 1 cocotte + 1 plaque de cuisson

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 courgettes
- 60 g de roquefort
- 40 g de noix
- 1 oeuf

## Préparation

- plonger les courgettes entières 10' dans de l'eau bouillante salée
- les couper en 2 dans le sens de la longueur et les évider.
- Mixer la chair de la courgette avec le roquefort et l'oeuf puis ajouter les noix grossièrement hachées. Si trop liquide, épaissir avec du son d'avoine/ de la levure de biere ou des flocons.
- remplir les courgettes évidées avec cette farce et enfourner pour 30' à 180°