



*Ingrédients (pour 4 portions) :*

9 petites courgettes rondes  
600 g (1,3 lb) de viande hachée  
Herbes aromatiques  
1 gousse d'ail hachée  
1 œuf  
45 ml (3 c. à soupe) de chapelure

*l'art de cuisiner*

# STARK & WHYTE

## *Petites courgettes farcies aux herbes*

### *Méthode*

1. Laver les courgettes. Couper la base et la queue. Découper le chapeau et le réserver. Creuser l'intérieur des courgettes avec une petite cuillère et réserver la pulpe pour la farce.
2. Préparer la farce : mixer la pulpe des courgettes et y ajouter la viande hachée, la gousse d'ail, les herbes aromatiques ciselées.
3. Saler, poivrer. Ajouter l'œuf battu et la chapelure afin d'obtenir une farce un peu collante. Garnir les courgettes de cette farce. Les disposer dans le plat carré REVOL.
4. Recouvrir du chapeau, arroser d'un filet d'huile d'olive.
5. Cuire au four à 180 °C (355 °F) pendant 30 minutes

*Plat carré BELLE CUISINE disponible dans les tailles :  
16 x 16 cm ; 20 x 20 cm et 24 x 24 cm*



*[www.starketwhyte.com](http://www.starketwhyte.com)*