**Courgettes farcies au reblochon de Savoie**

* La &solution **: (Préparation : 15min, Cuisson : 10min)**
	+ Mettez les courgettes entières à cuire 8 min dans l’eau bouillante &salée.
	+ Rafraîchissez-les &sus l’eau froide.
	+ Videz-les et récupérez la chair.
	+ Hachez-la avec le riz cuit, la crème, les herbes hachées, 1/3

 du reblochon coupé en petits morceaux, du sel et du poivre.

* + Farcissez chaque courgette avec la préparation, répartissez le reste du reblochon coupé en tranche dessus.
	+ Mettez les courgettes à cuire 10min au four préchauffé.
	+ Servez bien chaud.
* Les &ingrédient :
	+ ½ reblochon de Savoie
	+ 4 belles courgettes
	+ 200 grammes de riz cuit
	+ 3cuillères à &soupe de crème fraîche
	+ 1 botte de ciboulette
	+ 1 bouquet de persil

 Page 1 &sur 1 www.lamaisondelescargot.info

Recette provenant d’un magazine

Et a été proposé par le Syndicat interprofessionnel du reblochon (écrit dur le magazine)

 Pour ne pas imprimer la page :

 Ctrl + P > sélectionner " pages : "> et enlever

 tous ce qui est écrit > taper : 1

 sur google chrome :

 ctrl + P > selectionner  page : tout

 et taper :

1