

Courgettes farcies au reblochon de Savoie

Ψ La solution : (Préparation : 15min, Cuisson : 10min)

Ψ Les ingrédients :

- ½ reblochon de Savoie
- 4 belles courgettes
- 200 grammes de riz cuit
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 botte de ciboulette
- 1 bouquet de persil

- 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.



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

et taper :

<input type="radio"/>	page : tout
<input checked="" type="radio"/>	<input type="text" value="1"/>