

# COURGETTE FARCIE

2 pers.

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

## Ingrédients

- 2 courgettes
- 2 steaks hachés
- 1 boîte de pulpe de tomates
- 70 g de bacon
- 70 g de gruyère râpé

## Préparations

Préchauffez le four à th.7-8 (220°C).

*Coupez en 2 puis, creusez les courgettes.*

*Mettez ensuite dans le bol de votre mixeur, les steaks, la moitié de la pulpe de tomate et un peu de farce de courgette. Mixez.*

Versez ensuite le mélange dans un bol, puis ajoutez le bacon. Mélangez.

Prenez un plat à four, puis huilez-le.

Garnissez ensuite la courgette avec la viande hachée et déposez-les dans le plat à four.

Placez ensuite le reste de la pulpe de tomate dans le fond du plat et enfournez-le.

Laissez la préparation cuire pendant 30 min.

*Réduisez ensuite la température du four à 200°C (th.6-7) et laissez la cuisson se poursuivre pendant 10 min.*

Retirez le plat du four.

Parsemez-le de gruyère râpé, puis remettez le plat au four le temps nécessaire pour que le gruyère fonde.

Retirez le plat du four, puis servez.

