

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.

