

Courgettes farcies au Reblochon de Savoie



Pour 4 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn

- * 1/2 Reblochon de Savoie
- * 4 belles courgettes
- * 200 gr de riz cuit
- * 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- * 1 botte de ciboulette
- * 1 bouquet de persil

Mettez les courgettes entières à cuire 8mn dans l'eau bouillante salée.

Rafraîchissez-les sous l'eau froide, taillez délicatement le dessus de chaque courgette.

Videz-les et récupérez la chair. Hachez-la finement.

Mélangez la chair de courgette dans un bol 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 tranches dessus.

Mettez les courgettes à cuire 10mn au four préchauffé thermostat 6.

Servez bien chaud.