



Estelle de Saint Germain

## **Courgettes rondes farcies aux aubergines**

### Ingrédients :

4 courgettes rondes, 2 aubergines, 200g de bœuf haché,  
échalotes, ail, thym et persil

### Recette :

Cuire 20 minutes les aubergines entières à l'autocuiseur ou  
coupées en 2, face contre plaque et enfourner 15 minutes  
puis prélever la chair.

### Four à 180°

Prélever la chair des courgettes rondes, les mélanger à la  
chair d'aubergine et finir la cuisson dans une casserole  
avec de l'ail et du thym, saler et poivrer.

Faire revenir les échalotes et le haché dans une poêle.  
Mélanger la viande à la farce, ajouter le persil ciselé, garnir  
les courgettes et enfourner 20 min.