



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.