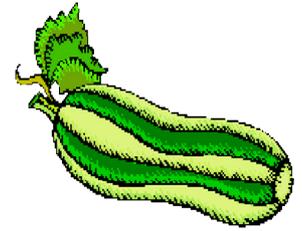


# Courgettes farcies

---

## Ingrédients :

6 petite courgettes, 500 g. de viande hachée ( mi veau, mi cochon ),  
500 g. de tomates, 3 gousses d'ail, 1 oignon,  
huile d'olive, persil, basilic, gros sel, poivre, sel.



- *Laver les courgettes, les découper en longueur en tranches épaisses d'un centimètre, les saupoudrer de gros sel et les laisser dégorger 2 heures, hacher du persil pour en obtenir le volume d'une cuiller ainsi que 2 gousses d'ail, peler, épépiner les tomates et les couper en morceaux.*
- *Dans une poêle huilée, faire revenir l'oignon, ajouter la viande, l'ail et le persil hachés, poivrer, saler.*
- *Dans une autre poêle huilée, faire dorer les tranches de courgette préalablement égouttées et séchées.*
- *Frotter d'ail et beurrer un plat de cuisson, y placer les tranches de courgettes, couvrir de farce puis des tomates, arroser de filets d'huile et place en four ( thermostat 5 ) pendant 45 minutes.*
- *Hacher un peu de basilic et en saupoudrer le plat au moment du service.*