

Courgettes à la tapenade

Ingrédients :

4 courgettes, 100 g. de tapenade, 2 oeufs durs, 3 cuillers de semoule à couscous, 4 cuillers de vin blanc, poivre.



- *Laver les courgettes, couper les extrémités de trois d'entre elles et couper la partie centrale en deux tronçons égaux, les creuser, saler et laisser égoutter.*
- *Peler la quatrième courgette, la hacher, hacher également les oeufs durs,*
- *Additionner au vin blanc son égal volume d'eau, faire chauffer et en arroser la semoule, laisser gonfler 5 minutes.*
- *Mélanger la semoule, la courgette hachée, les oeufs, poivrer, remplir les tronçons de courgettes de cette farce.*
- *Mettre les tronçons dans un plat de cuisson, les passer à four moyen pendant 35 minutes en prenant soin de les arroser régulièrement d'un peu d'eau, refroidir.*
- *Servir avec un aïlloli ou une mayonnaise tomate.*