

# Courgettes rondes farcies aux champignons et chèvre

## INGRÉDIENTS: 4 PERS.

- 4 courgettes rondes
  - 12 champignons de Paris
  - 1 chèvre frais de 250 g
  - 2 échalotes
  - 4 brins de persil frais
  - 10 g de beurre
- 

## PRÉPARATION

Temps de préparation: 5 min

Temps de cuisson: 30 min

1. Préchauffez votre four à 200°C (th. 6-7).
- 2. Lavez les courgettes sous une eau potable.
- 3. Sur une planche de cuisine, coupez-en la partie haute en vue de dégager un chapeau.
- 4. Avec une petite cuillère, évidez ces courgettes puis réservez-en la chair dans une assiette creuse.
- 5. Lavez soigneusement les champignons de Paris puis ôtez le bas du pied.
- 6. Découpez-les en fines lamelles.
- 7. Épluchez, lavez les échalotes puis hachez-les finement.
- 8. Dans un poêle au feu, mettez le beurre à fondre.
- 9. Dès que le beurre est assez chaud, jetez-y les champignons, la chair des courgettes et les échalotes.
- 10. Faites-les revenir à feu doux pendant 5 min, le temps qu'ils rendent leur eau.
- 11. Ensuite, versez cette préparation dans un récipient adapté.
- 12. Ajoutez-y le fromage de chèvre puis, mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 13. Rincez le persil. Ciselez-le puis ajoutez-le à la pâte obtenue.
- 14. Mélangez à nouveau.
- 15. Répartissez la farce finalement obtenue dans vos courgettes évidées.
- 16. Ensuite, repositionnez vos chapeaux de courgettes puis, disposez les courgettes farcies sur une plaque allant au four.
- 17. Réduisez la chaleur du four à 180°C (th. 6).
- 18. Enfournez cette plaque à mi-hauteur pendant 30 min.
- 19. Servez ces courgettes farcies avec du riz blanc.