

## COURGETTES FARCIES

### Ingrédients :

Des courgettes un peu grosse  
500g de chair à saucisse  
Quelques petits oignons  
2 gousses d'ail  
1 pot de ricotta  
1 œuf

Cuisson : 50 min

Emincer les oignons et l'ail.

Les mélanger avec la chair à saucisse, la ricotta et l'œuf.

Couper les courgettes en 2 dans le sens de la longueur.

Les évider en retirant les pépins.

Remplir les courgettes avec la farce.

Mettre au four Th 6/7 environ 50 mn

Recette de Sylvie MILHAS.