

Courgettes farcies au mascarpone

Ingrédients :

- ✧ 4 belles courgettes
- ✧ 250 gr de mascarpone
- ✧ du gruyère râpé
- ✧ 4 poignées de riz
- ✧ 4 tomates
- ✧ 1 paquet de lardons fumés
- ✧ sel/poivre
- ✧ un peu de chapelure



Préchauffer le four à 200°.

Laver les courgettes, et les couper en 2 dans le sens de la longueur, les creuser et réserver la chair.

Préparer ensuite la farce : Ecraser la chair des courgettes, celle des tomates ; ajouter les lardons, le riz, le parmesan, sel et poivre et mélanger le tout avec le mascarpone.

Farcir les courgettes, et recouvrir avec la chapelure.

Mettre au four à 200°C pendant 1/2 heure.

Bonne dégustation !