

## COURGETTES FARCIES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 1 heure
Pour 4 personnes	1 plat de cuisson rectangulaire

### **Ingrédients :**

2-3 courgettes\*

4-6 saucisses fines

200 gr de Mozzarella

20 cl de coulis de tomates\*\*

Huile d'olive, ail, sel, poivre\*\*

### **Préparation :**

1 - Laver les courgettes, puis les essuyer. Couper les deux extrémités. Couper dans le sens de la longueur. Enlever le centre des courgettes où se trouvent les pépins.

2 - Verser l'huile d'olive dans le plat de cuisson, badigeonner avec un pinceau. Placer les courgettes dans le plat à gratin et mettre une saucisse dans chaque courgette. Piquer les saucisses avec la fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent à la cuisson.

3 - Couper la mozzarella en lanières assez larges et poser sur les saucisses.

4 - Laver, émincer persil et basilic, réserver.

5 - Assaisonner le coulis de tomate avec sel, poivre, ail et les herbes fraîches et verser sur les courgettes.

6 - Enfourner pendant 1h à 180° C et servir avec du riz.

\* Produits disponibles dans votre Panier Bio

\*\* Produits disponibles chez Panier Naturel

**N'oubliez pas de rendre le grand sac et les petits sacs**