

PATISSON FARÇI COURGETTE/CHORIZO



Ingrédients:

- 1 petits pâtissons
- 6 tranches fines de gros chorizo
- 1 courgette
- 75 g d'allumettes de jambon
- 1 échalion
- sel, poivre, persil
- cc d'huile d'olive
- gruyère râpé

Les étapes

Préchauffer le four à 210°C.

Laver les pâtissons et les cuire 15 minutes au cuit-vapeur.

Pendant ce temps, laver et couper la courgette en brunoise. Couper le chorizo en petit cubes et ciseler l'échalion.

Dans une poêle, faire revenir la courgette et l'échalion dans la cuillère à café d'huile d'olive pendant 10 minutes. Ajouter le chorizo, les allumettes de jambon et le persil. Saler et poivrer et laisser cuire pendant 10 minutes supplémentaires.

Ouvrir un chapeau sur le dessus des pâtissons et enlever les graines. Déposer les pâtissons dans un plat allant au four et garnir de la préparation en tassant bien.

Ajouter du gruyère râpé sur le dessus et déposer les chapeaux à côté des pâtissons.

Faire gratiner 10 minutes au four. Servir chaud.

Source : <http://mamzellecuisine.blogspot.com/2014/0>