

## MES TABLES DE FÊTES



### Ingrédients pour 6 courgettes

- 200 g de lardons fumés
- 2 tranches de jambon blanc
- 2 oeufs
- 3 biscottes ou de la mie de pain
- 10 cl de crème fraîche
- 1 c à café de muscade rapée
- 1 c à soupe environ de basilic ciselé
- 1 gousse d'ail coupée très fin
- poivre

Préchauffer le four T7 (210°)

A l'aide d'une cuillère évider les courgettes et garder la chair pour une autre recette.

Dans le robot mixer les lardons, le jambon, les biscottes, les oeufs, l'ail. Ajouter la crème, la muscade et le poivre pour obtenir une farce homogène et pas trop sèche. Disposer les courgettes dans un plat allant au four.

Remplir les courgettes et replacer le chapeau dessus avant de les mettre au four pour environ 45 mn.

*Pour évider les légumes j'ai une petite astuce qui est très pratique, j'utilise une cuillère à glace, la taille et le côté dentelé de cet ustensile est parfait tant pour les courgettes que pour les tomates ou les pommes de terre, essayez vous verrez.*

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>