

Courgettes farcies

Pour 6 personnes



Ingrédients

- 6 courgettes (+ ou -);
- mie de pain ;
- 30 cl de lait (+ ou -);
- 750 g de chair à saucisses ;
- 500 g de viande hachée de bœuf ;
- 1 œuf ;
- 2 oignons jaunes ;
- persil frais haché ;
- huile ;
- sel et poivre ;
- tomates ;
- eau ;

Préparation

1. Laver les courgettes et les couper en deux dans le sens de la longueur.
2. Enlever les pépins du centre.
3. Éplucher et émincer finement les oignons.
4. Faire tremper la mie de pain dans le lait.
5. Mélanger la mie de pain, le lait, la chair à saucisses, la viande hachée de bœuf, le œuf, les oignons, le persil haché, le sel et le poivre.
6. Badigeonner le plat d'huile.
7. Garnir chaque demi-courgette avec la farce.
8. Faire cuire ↓ 1 h à 180 °C.





Tarte aux fruits



Ingrédients

- Pâte feuilletée
- Fruits de saison
- 300 g de crème
- 3 œufs
- 100 g de sucre



Préparation

1. Étaler la pâte dans le moule à tarte.
2. Éplucher, couper et disposer les fruits sur le fond de tarte.
3. Mélanger les œufs, le sucre et la crème.
4. Verser l'appareil sur les fruits.
5. Enfourner pendant 30 minutes à 180 °C.

