

CHIEN CHAUD DE COURGETTE'

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 min
- de 10 €

Ustensiles :

- 1 four
- 1 plat allant au four
- 1 four à micro-ondes
- 1 économe

Ingrédients :

- 4 courgettes
- 8 saucisses de Strasbourg
- 1 pot de 50 ml de fromage blanc
- Gruyère râpé
- 2 cuillères à soupe de moutarde



Dur, dur de faire ingurgiter des légumes à ces petits chenapans que sont Jason et Augustin, vos cousins germains de 7 ans et demi. Voici pourtant une ruse pour amadouer ces jumeaux infernaux :

1. Préchauffez votre four à 180°C/Th.6, pelez les courgettes avec un économe puis coupez les en deux dans le sens de la longueur (les courgettes, pas les petits).
2. Enlevez les pépins et mettez les 15 minutes au four à micro-ondes en mode " cuisson ". Faites de même pour les saucisses pendant 1 minute (inutile de chercher leurs pépins, elles n'en ont point).
3. Disposez quatre moitiés de courgettes dans votre plat et posez sur chacune d'elle deux saucisses. Tartinez-les de moutarde et de fromage blanc. Refermez les courgettes avec les autres moitiés.
4. Saupoudrez de gruyère râpé et enfournez 15 minutes dans votre four, le temps pour vous de maîtriser Jason et Augustin qui sont en train de styliser les murs de votre studio à l'aide du reste de moutarde.