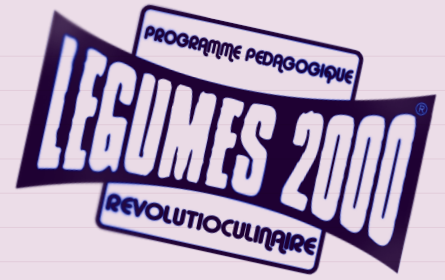


PETITS CREUX DE COURGETTES

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes Cuisson : 20 minutes

- de 5€



Ustensiles :

- 1 four
- 1 grande casserole
- 1 petite cuillère

Ingrédients :

- 4 courgettes rondes
- 1 boule de mozzarella
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

En fin de mois, votre porte-monnaie a tendance à faire un régime sec. Voici un subterfuge pour retenir votre moitié qui vous menace de vous quitter si vous ne l'emmener pas au restaurant immédiatement !

1. Lavez les courgettes et mettez-les dans une grande casserole d'eau salée pendant 10 minutes.
2. Rafraîchissez-les sous l'eau froide pour calmer leur ardeur.
3. Coupez les chapeaux des courgettes et creusez l'intérieur à l'aide d'une petite cuillère (en plastique si vous n'avez pas assez d'économie pour en acheter une en argent).
4. Coupez maintenant la mozzarella en petits morceaux de manière à ce qu'ils ressemblent à de belles pépites d'or (ne rêvez pas, vous n'en devenez pas fortuné pour autant).
5. Assaisonnez la mozzarella avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive.
6. Remplissez les courgettes de cette préparation et mettez au four 10 minutes, le temps de cueillir une fleur chez la voisine pour offrir à votre belle. Voici un repas digne de la brasserie du coin, et peu onéreux !