

# Courgettes farcies au chèvre et pâtes grecques

## ➤ Ingrédients ➤

Pour une personne :

### Les courgettes farcies

- 1 courgette
- 150 g de fromage de chèvre frais
- sel/poivre
- 4 CàS de crème fraîche
- huile d'olive
- 1 CàS de romarin ou ciboulette

### Les pâtes grecques

- 80 g de pâtes grecques
- 1 bocal de coulis de tomates
- La chair des courgettes
- 1 gousse d'ail
- sel/poivre
- 1 CàC d'herbes de Provence



1 heure

- Préchauffez le four à 180 degrés.
- Évidez les courgettes. Si vous choisissez une courgette ronde, coupez la tranche du dessus et creusez-la en gardant 0,5 cm de chair tout autour. Pour une courgette allongée, coupez-la en deux dans le sens de la longueur et creusez-la en veillant à laisser aussi un peu de chair de tous les côtés pour que le fromage ne coule pas !
- Verser un petit peu d'huile d'olive dans un plat à gratin et déposer la ou les morceaux de courgettes évidées, les enduire d'un peu d'huile d'olive également et poivrer. Ensuite, enfournez-les 15 minutes.
- Pendant ce temps, mélangez le chèvre frais, la crème, la ciboulette ou le romarin, le sel et le poivre.
- Faites cuire la gousse d'ail dans un filet d'huile d'olive, ajoutez la chair des courgettes coupée en petits morceaux, le coulis de tomates, sel, poivre et herbes de Provence et laissez cuire doucement.
- Faites chauffer l'eau des pâtes.
- Une fois les 15 minutes au four terminées, farcissez les courgettes du mélange de chèvre (attention c'est chaud !), versez un petit peu de sauce tomate dans le fond du plat (ce n'est pas obligatoire) et remettez 15 minutes au four.
- Faites cuire les pâtes pendant le temps indiqué sur le paquet.
- Sortez les courgettes du four et servez-les avec les pâtes grecques nappées de sauce tomate.