[**Courgettes farcies aux œufs b**](http://missgleniandco.canalblog.com/archives/2019/08/20/37577942.html)**rouillés.**



*Ingrédients pour 4 personnes* :

* 4 courgettes
* 4 œufs
* 2 oignons + éventuellement 1 gousse d’ail.
* ½ cube de bouillon de volaille
* Quelques brins de persil (ou quelques feuilles de menthe fraîche)
* 2 cuillères à soupe d’huile d’olive
* Sel et poivre.

*Réalisation :*

1. Préchauffer le four à 160°.
2. Laver les courgettes ; les couper en deux dans leur longueur. Creuser chaque moitié pour retirer l’intérieur et le hacher.
3. Peler et hacher les oignons avec le persil (ou les feuilles de menthe) – personnellement j’ai ajouté une gousse d’ail.
4. Casser les œufs dans un bol, saler et poivrer. Les battre vivement.
5. Délayer le ½ cube de bouillon dans un verre d’eau bouillante.
6. Dans une poêle, chauffer une cuillère à soupe d’huile ; y verser les oignons et les herbes et faire dorer un instant ; y ajouter les courgettes hachées et cuire environ cinq minutes ; ajouter alors les œufs battus et cuire cinq minutes en remuant sans cesse.
7. Disposer ce mélange dans les demies courgettes installées dans un plat huilé.
8. J’ai parsemé, sur le dessus de la farce, quelques herbes de Provence.
9. Verser le bouillon dans le plat, il va permettre que les courgettes ne sèchent pas.
10. Cuire pendant 25 minutes.