

COURGETTES FARCIES À LA FETA & À LA MENTHE



Ingrédients pour 2 courgettes de 15-20 cm de long :

2 courgettes

200 g de Feta

4 CS d'huile d'olive

10 à 12 feuilles de menthe fraîche

Préchauffez votre four th°6 - (180°C)

Lavez et coupez les courgettes en deux dans le sens de la longueur, évidez les avec une petite cuillère afin de creuser un peu et d'enlever les graines, attention toutefois à ne pas percer sa peau.

Émiettez la Féta à la fourchette, ajoutez-y simplement l'huile d'olive et la menthe finement ciselée, mélangez bien le tout et farcissez les courgettes de cette préparation.

Mettez le tout dans un plat pour le four et déposez-le durant 30 à 45 mn, suivant la taille de vos courgettes (piquez à l'aide d'un couteau pour vérifier la cuisson) moi je les aime encore légèrement fermes et donc pas trop ramollies ... (j'ai recouvert à la fin mon plat d'un papier alu, et j'avais mis un tout petit peu d'eau au début dans mon plat).

** Audrey de FLAGRANTS DÉLICES by Tambouillefamily **