Courgettes au Chèvre et Basilic

Pour 4 personnes :

- 4 belles courgettes rondes
- 130 gr de fromage de chèvre frais
- 1 tranche de pain rassis trempé dans du lait
- 2 feuilles de basilic
- Un petit oignon Sel poivre
- Un œuf
- Gruyère râpé

Découper un chapeau aux courgettes et les évider. Couper cette pulpe en petits dés, émincer l'oignon. Faire revenir le tout dans une poêle avec un peu d'huile, saler légèrement. Préchauffer le four à 180°. Dans un bol fouetter le fromage de chèvre avec l'œuf sel poivre et le basilic ciselé ajouter le pain trempé et écrasé à la fourchette et un peu de gruyère râpé. Mélanger avec les courgettes refroidies, garnir les courgettes évidées avec cette préparation et enfourner pendant 30 min.

http://ladinettedetia.over-blog.com