**Courgettes farcies au reblochon de Savoie**

* La &solution **: (Préparation : 15min, Cuisson : 10min)**
  + Mettez les courgettes entières à cuire 8 min dans l’eau bouillante &salée.
  + Rafraîchissez-les &sus l’eau froide.
  + Videz-les et récupérez la chair.
  + Hachez-la avec le riz cuit, la crème, les herbes hachées, 1/3

du reblochon coupé en petits morceaux, du sel et du poivre.

* + Farcissez chaque courgette avec la préparation, répartissez le reste du reblochon coupé en tranche dessus.
  + Mettez les courgettes à cuire 10min au four préchauffé.
  + Servez bien chaud.
* Les &ingrédient :
  + ½ reblochon de Savoie
  + 4 belles courgettes
  + 200 grammes de riz cuit
  + 3cuillères à &soupe de crème fraîche
  + 1 botte de ciboulette
  + 1 bouquet de persil

Page 1 &sur 1 www.lamaisondelescargot.info

Recette provenant d’un magazine

Et a été proposé par le Syndicat interprofessionnel du reblochon (écrit dur le magazine)

Pour ne pas imprimer la page :

Ctrl + P > sélectionner " pages : "> et enlever

tous ce qui est écrit > taper : 1

sur google chrome :

ctrl + P > selectionner  page : tout

et taper :

1