



Courgettes farcies ricotta - jambon cru

Pour 2 à 4 personnes :

- 4 courgettes rondes
- 125 g de ricotta
- 1 oeuf
- 10 feuilles de basilic (*j'ai utilisé du basilic surgelé, à l'oeil pour la quantité*)
- 10 brins de persil (*idem que pour le basilic, surgelé*)
- 1 gousse d'ail
- 2 tranches de pain rassis coupées en dés et trempées dans du lait
- 2 tranches de jambon de pays (*Serrano pour moi*)
- sel
- poivre
- huile d'olive

Laver les courgettes et les faire cuire 10 min à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée (c'est parfait avec un cuiseur-vapeur).

Les égoutter, couper un chapeau dans la partie haute, puis évider l'intérieur avec une petite cuillère. Couper grossièrement la chair recueillie en dés et réserver.

Allumer le four th.6 (180°C).

Hacher les herbes et l'ail (épluché et dégermé). Dégraisser le jambon et le couper en lanières.

Fouetter la ricotta dans un saladier pour la détendre, ajouter l'oeuf, le jambon, la chair des courgettes, le pain (sans le lait), les herbes, du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive.

Remplir les courgettes avec la farce (comme il m'en restait, je la dépose au fond du plat), les déposer dans un plat à four, arroser d'un filet d'huile d'olive (ou pas) et cuire 30-35 min dans le four.