

BARQUETTES DE COURGETTES AU CHORIZO

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Très Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 10 personnes

- 5 petites courgettes
- 1 boule de mozzarella
- 10 tomates cerise oranges
- 10 tomates cerise rouges
- la moitié d'un chorizo
- sel, poivre
- fleur de sel au piment d'Espelette

Etapes de préparation

1. Lavez les courgettes, ôtez les extrémités, et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
2. Salez-les et faites les cuire à la vapeur (une quinzaine de minutes dans le cuit-vapeur)
3. Pendant ce temps ôtez la peau du chorizo et coupez-le en rondelles.
4. Lavez les tomates cerise et coupez-les en deux.
5. Coupez la mozzarella en petits morceaux.
6. Dès que les courgettes sont cuites, ôtez la partie avec les pépins pour creuser légèrement l'intérieur.
7. Remplissez-les en alternant les tomates, la mozzarella et le chorizo.
8. Déposez les barquettes sur une plaque allant au four et faites-les gratiner quelques minutes.
9. A la sortie du four, parsemez de fleur de sel au piment d'Espelette et dégustez :

