

Courgettes farcies curry, basilic, mozza

Pour 6 farcis

6 courgettes rondes

1 steak haché de bœuf

1 steak haché de veau

1 cuil à café de poudre de curry

100g de mozzarella di buffala

1 poignée de feuilles de basilic

Sel, poivre

Lavez les feuilles de basilic, égouttez la mozzarella et coupez-la en petits morceaux.

Lavez les courgettes, coupez leur la tête et évidez-les. Gardez la chair de trois courgettes et mixez-la avec le basilic et la poudre de curry. Ecrasez les viandes ensemble et ajoutez-y le mélange précédent, salez, poivrez à votre gout, incorporez la mozza coupée en morceaux. Mélangez bien.

Farcissez les courgettes avec cette farce et recouvrez les de leurs « chapeaux », disposez-les dans un plat à gratin, versez un peu d'eau dans le plat et enfournez à 200°C pendant 1 heure.