



Courgettes façon pizza

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 4 PersoPoints par pers

- 4 courgettes
- 1 boîte de 400 gr de champignons émincés soit 230 gr égoutté
- 200 gr de coulis de tomates nature
- 125 gr de lardons de bacon
- 70 gr de gruyère râpé
- Sel, poivre
- Origan

Préchauffer votre four à 200°.

Laver les courgettes et les couper en 2 dans le sens de la longueur. Les creuser puis répartir le coulis de tomates au centre des courgettes, saler poivrer et parsemer d'origan. Répartir les champignons sur le coulis de tomate. Mettre par-dessus le bacon et étaler le fromage.

Disposer les courgettes dans un plat allant au four garni d'une feuille de cuisson ou à défaut de feuille de cuisson beurrer le plat

Enfourner pour 30 à 35 minutes.