**Courgettes farcies au chèvre frais**

**Préparation : 20 min Cuisson : 30 min**

**Ingrédients**

**Pour 5/6 personnes**

3 grosses courgettes

2 œufs

500 de chèvre frais

3 gousses d’ail

1 oignon

10 cl de vin blanc + 10 cl d’eau +1 cube de bouillon de légumes

1 c à café d’origan

1 c à café de thym

Huile d’olive

Sel poivre

**Préparation**

**Préchauffer le four à 200 °C (th 6-7)**

Laver et couper les courgettes en gros tronçons ou bien en longueur et les évider. Saler l’intérieur et laisser dégorger en les retournant sur une grille. Pendant ce laps de temps, émincer l’oignon et le faire revenir à feu moyen avec un peu d’huile d’olive puis ajouter l’ail pressé et dégermé. Laisser tiédir.

Porter à ébullition le vin blanc avec l’eau puis faire fondre le cube de bouillon de légumes et réserver

Dans un saladier battre le chèvre, ajouter le thym, l’origan, les œufs entiers, les oignons. Saler légèrement, poivrer et mélanger. Remplir les courgettes avec la Farce de fromage de chèvre et les placer dans un plat allant au four. Y verser le mélange vin blanc et cube de bouillon de légumes et enfourner pour 25 à 30 min.

Servir aussitôt

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**