

Courgettes farcies aux légumes d'été

Entrée **Facile****Pour :** 4 personnes**Préparation :** 20 mn**Cuisson :** 5 mn*Une entrée simple et jolie que l'on peut décliner de toutes les façons !!*Recette proposée par : Blog **Chez Française**

Ingrédients

- 4 belles tranches de melon
- 2 courgettes rondes
- 2 tomates - coupées en dés
- 1 poivron vert - coupé en dés
- quelques feuilles de salade
- 2 oeufs
- vinaigrette - de votre choix
- ciboulette - ciselée
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez les courgettes rondes en deux. A l'aide d'une cuillère parisienne, réalisez quelques boules de chair de courgettes.
- 2 Dans une casserole, faites cuire les oeufs pour qu'ils soient durs. Ecaillez-les et réservez.
- 3 Dans un saladier, mettez tous les ingrédients (sauf le melon et les oeufs).
- 4 Répartissez la préparation dans les demi-courgettes. Décorez avec un demi-oeuf et un peu de ciboulette.
- 5 Présentez l'entrée avec une tranche de melon par personne, légèrement salée et poivrée.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

