

Cylindres de courgettes farcis à la bûchette de chèvre



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 10 mn

Commencez le repas de manière équilibrée avec cette entrée légère et délicieuse.

Ingrédients

- 1 bûchette de chèvre affinée
- 4 petites courgettes
- 8 tomates cerise
- sel, poivre
- un peu d'huile d'olive

Préparation

- 1 Enlever la croûte de la bûchette de chèvre puis la couper en cubes.
- 2 Couper chaque courgette en morceaux de 5 cm de hauteur environ et creuser l'intérieur à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne en prenant soin de ne pas percer le tronçon.
- 3 Préchauffer le four à 200°.
- 4 Garnir l'intérieur de la courgette avec les morceaux de fromage et terminer par une tomate cerise.
- 5 Arroser avec un peu d'huile d'olive puis saler et poivrer.
- 6 Enfourner à 200° pendant 8 à 10 minutes. Une fois cuites, les courgettes doivent être croquantes et les morceaux de bûchette fondus.
- 7 Mangez cette entrée tiède.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechevre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

