

# FLEURS DE COURGETTE FARCIES

*à la ricotta*



---

🍴 4 🕒 10 min 📅 15 min

---

*4 fleurs de courgette (vous en trouverez en épicerie fine, dans votre jardin, ou dans les cueillettes de fruits et légumes) • 250 g de ricotta • 20 feuilles de basilic • 80 g de mie de pain • 1 œuf • sel, poivre*

① Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). ② Mélangez la mie de pain avec la ricotta, ajoutez l'œuf battu en omelette, le basilic haché, du sel et du poivre. ③ Lavez délicatement les fleurs de courgette et farcissez-les avec le mélange. ④ Disposez-les sur un plat allant au four et faites cuire environ 15 minutes.

*Notre suggestion : servez avec des pâtes et éventuellement une sauce tomate.*