

# *Cannellonis courgette chèvre*



*Pour 4 personnes*

## ***Farce***

- *1 kilo de courgette*
- *1 oignon*
- *150 g de chèvre frais*
- *basilic*

## ***Gratin***

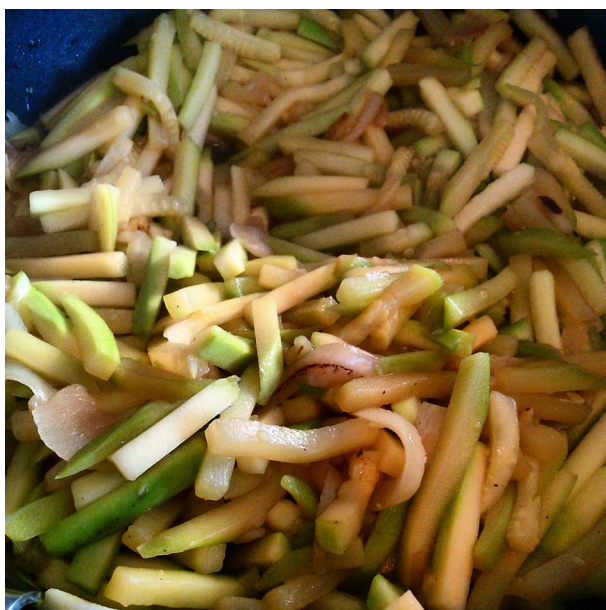
- *cannellonis*
  - *25 cl de coulis de tomate*
  - *emmental râpé*
-

*Commencez par préparer la farce.*

*Epluchez les courgettes et coupez les en bâtonnets. Je fais ça avec un découpe légumes Alligator ça va plus vite !*

*Epluchez et émincez l'oignon.*

*Mettez les courgettes et l'oignon dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Faites cuire les courgettes 5-6 minutes sur feu vif en remuant régulièrement.*



*Ajoutez quelques feuilles de basilic ciselées et le chèvre frais, terminez la cuisson 2-3 minutes sur feu moyen.*

*Préchauffez votre four à 180°C.*

*Garnissez les cannellonis avec la farce. Disposez-les dans un plat à gratin, recouvrez les cannellonis courgette chèvre de coulis de tomate, parsemez de l'emmental râpé et enfournez 30 minutes (ou respectez la durée de cuisson indiquée sur la boîte des cannellonis).*



*Servez vos cannellonis courgette chèvre bien chauds !*

*Bon appétit.*

*Vanille*  
*et*  
*Chocolats*

*<http://vanilleetchocolats.com/>*