



Toque & Tablier



## Courgettes farcies au brocciu et pistaches

**Pour 4 personnes.**  
**Préparation 15 min**

**Bien s'organiser :** Vous pouvez réaliser ces courgettes farcies en avance, vous les ferez réchauffer tranquillement au four avant de servir.

### Ma liste de courses... Chez

#### Le primeur :

- 4 petites courgettes (jaunes et vertes si possible)
- 2 cuillères à soupe bombées de coriandre fraîche
- 1 zeste de citron vert (10 cm x 2 environ) et de son jus

#### L'épicerie:

- 1 grosse poignée de pistache
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive de super qualité
- Sel et poivre

#### Le fromager :

- 250 g de brocciu ou ricotta

1. Préchauffez le four à 180°. Lavez les courgettes. Gardez les pédoncules, ouvrez-les en 2 dans le sens de la longueur. Evidez-les avec une cuillère parisienne c'est plus simple, mais avec une simple cuillère, cela fonctionne aussi.
2. Prélevez le zeste de citron vert. Emincez-le en petits morceaux. Lavez et ciselez la coriandre.
3. Dans une jatte, versez le brocciu ou ricotta. Ajoutez les pistaches et la coriandre (sauf quelques brins), salez, poivrez, et goûtez. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Farcissez-en les courgettes.
4. Enfournez à mi-hauteur pour 30 minutes (il faut que la courgette soit cuite, insérez donc la pointe d'un couteau pour vous en assurer). Une fois cuite, passez les au grill pendant 2 minutes pour qu'elles aient une jolie coloration.
5. A la sortie du four, versez l'huile d'olive et un peu de jus de citron. Parsemez de quelques brins de coriandre et envoyez !