

Courgettes farcies aux champignons, Ricotta, sifflets d'oignon vert - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

L'Italie à nos portes.

Zucchini ripiene con finferli.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer les courgettes par une Aubergine, attention la cuisson sera différente.

Ingrédients

Courgettes farcies

- 1 Petit(e)(s) Courgette
- 1 Petit(e)(s) Courgette jaune
- 6 Unité(s) Champignons de paris
- 80 Gr Champignon Porcini séché
- 100 Gr Ricotta
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à soupe Chapelure
- 1 Unité(s) Oignon vert

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir tous les ingrédients (huile d'olive, sel, poivre, beurre)

Hachez l'ail finement, passez un linge humide sur les champignons pour enlever la terre si nécessaire.

Lavez les courgettes sous l'eau froide.

Immergez dans l'eau froide, les champignons séchés pour les réhydrater.

Matériels

1 planche à découper, 1 grand couteau (chef) + 1 petit couteau (office) + 2 linges propres + 1 poubelle de table.

1 plaque pour le four + cuillères à soupe

1 poêle anti-adhésive idéalement + 1 paire de pince ou spatule + 1 cuillère en bois.

Préparations avec le chef

Ciselez finement en biseau la partie verte de l'oignon vert (sifflets pour la finition), en rondelle la partie blanche (avec les champignons).

Tranchez les champignons de Paris, épongez avec un linge les Porcini et les couper grossièrement. Coupez en deux sur la longueur les courgettes.

Cuisson des Courgettes

Salez et versez un filet d'huile d'olive sur la chaire des demi courgettes, les saisir dans une poêle sur la chaire directement pour bien les marquer, environ 2 minutes.

Les placer sur une plaque à four, les enfourner durant 8 minutes environ suivant leurs grosseurs.

Creusez les courgettes légèrement à la sortie du four (il faut qu'elles soient encore suffisamment ferme), de manière à faire de la place pour la farce.

La farce

Dans la même poêle faites revenir les champignons (salez), ajoutez l'ail haché et les rondelles d'oignon vert (la partie blanche), une fois bien tombé, arrêtez le feu.

Ajoutez-y la Ricotta et la moitié de la chapelure, mélangez délicatement, rectifiez l'assaisonnement.

Remplissez joliment l'intérieur des courgettes, parsemez de chapelure sur le dessus, quelques noisettes de beurre.

Placez le tout sous le grill du four quelques secondes avant de servir.

Au moment de servir, râper du Parmesan dessus.

Bon appétit!