

HACHE DE COURGETTES A LA MOZZARELLA

Pour 6 personnes



Préparation : 20 min

Cuisson : 30 minutes



4 courgettes moyennes – 200 gr de mozzarella – 2 gousses d’ail – 4 cuil. à soupe d’huile d’olive – 1 cuil. à café de paprika – 4 cuil. à soupe d’herbes hachées (persil, cerfeuil, ciboulette) – Sel – Poivre – 2 œufs – 50 gr de chapelure



- Lavez et coupez les courgettes en petits dés sans retirer la peau. Epluchez et hachez les gousses d’ail.
- Dans une sauteuse, faites revenir dans l’huile les courgettes avec l’ail et le paprika à feu moyen pendant 15 minutes. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans un saladier, mélangez les courgettes avec la mozzarella râpée et les herbes, les œufs et la chapelure. Salez et poivrez, goûtez et rectifiez l’assaisonnement si nécessaire.
- Répartissez le haché dans des cercles de formes différentes. Enfourez pendant 15 minutes.