

Légumes farcis au Gouda



Ingrédients

1 courgette • Des gros champignons
• Des petites tomates • 375g de
fromage Gouda en petits cubes •
100g de chapelure nature • de la
coriandre fraîche hachée • Zeste
d'un citron • 2 gousses d'ail
écrasées • 3 c. à soupe de beurre
fondu • Sel et poivre frais moulu



Préparation

Préchauffer le gril du barbecue.

Couper les courgettes en tranches de 2cm et vider le centre. Parer et évider les tomates.

Frotter et enlever les pieds des champignons.

Mélanger 250g de fromage, la chapelure, la coriandre, le zeste de citron, les gousses d'ail et le beurre fondu. Assaisonner de sel et poivre frais moulu. farcir les légumes et les faire griller sur le barbecue 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Durant les 2 dernières minutes de cuisson, répartir le reste de fromage et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que tout soit fondu.

Servir avec une viande grillée.