

Courgettes à la portugaise



Préparation : 35 mn

Cuisson : 55 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 courgettes rondes
400 g de pommes de terre à purée style bintje
200 g de morue dessalée
6 brins de basilic
4 gousses d'ail
20 cl de court-bouillon
1 oeuf
3 c à s de crème fraîche épaisse
4 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Peler les pommes de terre, les couper en 4 et les cuire à l'eau bouillante salée 20 à 25. Une fois cuites (vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau) les égoutter et les laisser tiédir.

Couper un chapeau aux courgettes et les évider avec une cuillère à café ou une cuillère parisienne. Hacher la chair récupérée au couteau. Ciseler le basilic.

Plonger la morue 5 mn dans le court-bouillon frémissant, puis l'égoutter, retirer les arêtes et l'émietter. Hacher l'ail pelé. Dans une sauteuse le faire dorer dans 2 c à s d'huile d'olive avec la chair des courgettes., ajouter la morue émiettée et remuer 5 mn sur feu moyen . Mélanger avec les pommes de terre écrasées avec la crème, et cuire 5 mn sur feu doux en remuant, hors du feu ajouter l'oeuf et le basilic et rectifier l'assaisonnement.

Farcir es courgettes avec la préparation, les couvrir avec les chapeaux et mettre les farcis dans un plat à four. Arroser d'un peu d'huile d'olive et cuire 15 mn (il m'a fallu 45 mn de cuisson) à four préchauffé à 180°. Servir chaud.

Plus rapide, il suffit d'utiliser de la brandade de morue toute prête et de lui ajouter l'oeuf et le basilic pour farcir les courgettes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>