

# Courgettes rondes farcies au chorizo, poivron, œuf et tomate

Ingrédients : *Pour 2 personnes*

- 2 courgettes rondes
- 2 œufs
- 1 poivron rouge
- 1/2 oignon
- 10 tomates cerise
- 6 à 8 tranches de chorizo
- 1 filet d'huile d'olive
- 30 g de fromage râpé
- Sel, poivre



Préparation : 15 min                      Cuisson : 10 à 15 min

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Rincez et séchez les courgettes. Coupez le dessus et videz les délicatement à l'aide d'une petite cuillère. Gardez la chair. Badigeonnez l'intérieur des courgettes avec un filet d'huile d'olive et placez les dans un plat à four. Précuissez-les 10 minutes.
- Lavez les tomates cerise et coupez les en 2. Rincez le poivron. Coupez le en morceaux et retirez les graines. Pelez et émincez l'oignon. Versez un fond d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Faites-y revenir l'oignon émincé, le poivron, les tomates cerise, les tranches de chorizo et la chair des courgettes coupée en dés. Salez, poivrez. Baissez le feu et laissez cuire une dizaine de minutes.
- Farcissez les courgettes précuites avec ce mélange. Ne remplissez pas à ras-bord, laissez un espace de 2 cm en haut des courgettes. Cassez un œuf sur le dessus, poivrez, parsemez de fromage râpé et enfournez 10 à 15 minutes à 180 °C (thermostat 6).
- Servez chaud avec de la salade et le reste du mélange.