



Petits légumes farcis au Beaufort

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingédients

- 4 tomates de calibre moyen
- 4 courgettes rondes
- 1 petite courgette
- 2 petites aubergines
- 2 oignons
- 200 g Beaufort
- 1/2 bouquet de basilic
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Laver les légumes, évider les tomates, les courgettes rondes et les aubergines coupées en tronçons.
2. Tailler en cubes les chairs et les autres légumes.
3. Faites sauter à feu vif, dans l'huile, les oignons et laisser dorer 3 min. Ajouter les morceaux d'aubergine, de courgette et 1 cuillère à soupe d'huile. Poursuivre la cuisson 5 min.
4. 1 min avant la fin, ajouter les tomates. Saler, poivrer. Stopper la cuisson et ajouter le basilic et le Beaufort coupé en cubes.
5. Farcir tous les légumes et les déposer dans un plat allant au four. Arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner pendant 40 à 50 min dans un four préchauffé à 180° C.