

BOUCHEES DE COURGETTES A LA FETA

POUR 6 PERSONNES

- 2 courgettes.
- 10 feuilles de basilic.
- 100g de fromage blanc.
- 2 cs de maïzena.
- 70g de feta.
- 2 petits œufs, sel et poivre.



Préchauffer le four à 180°.

Couper les courgettes en petits dés et mélanger avec la feta coupée en dés, les œufs, la maïzena et le fromage blanc

Répartir la préparation dans des petits moules en silicone et enfourner 25mn environ.

Parsemer de basilic. Se mange tiède ou froid.
Vous pouvez ajouter une pointe de piment d'Espelette