

COURGETTES AUX SAUCISSES

Pour 4 personnes



- 100 gr de gruyère râpé.
- De la moutarde.
- 2 saucisses fumées type Morteau ou autres.
- 4 petites courgettes.
- 1/4 de reblochon.
- Huile d'olive

- A l'aide d'une petite cuillère, évider les graines.
- Badigeonner la partie évidée des courgettes de moutarde et d'un peu d'huile d'olive
- Poser les tranches de reblochon puis y placer les saucisses coupées en deux dans la longueur.
- Parsemer de gruyère râpé le dessus.
- Mettre au four 40 à 50 minutes.

On peut remplacer le reblochon par du Saint Nectaire.