

Barquettes de courgettes

Pour 4 personnes.

8 courgettes, 4 œufs, coulis de tomates, crème fraîche (1 petit pot), sel, poivre, muscade, beurre.

Faire cuire les courgettes entières à l'eau bouillante salée, puis les faire égoutter au moins pendant 3 ou 4 heures.

Les couper en deux, les vider en gardant l'écorce, écraser la pulpe à la fourchette qui sera placée dans une passoire pour en extraire l'eau restante.

Mettre la pulpe écrasée et égouttée dans un saladier, ajouter la crème fraîche, saler, poivrer, muscader, battre les œufs en omelette qui sera ajoutée à cette préparation, puis faire revenir le tout à la façon des œufs brouillés dans une poêle au beurre.

Garnir les courgettes avec, verser le coulis de tomates bien chaud par-dessus et servir aussitôt.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.