

# Barquettes de courgettes aux tomates cerises, chorizo et mozzarella



J'ai trouvé ces barquettes de courgettes sur le blog [Mon Show...colat, mes gourmandises](#). Comparée à la recette originale, j'ai rajouté une boule de mozzarella car nous avons trouvé qu'une seule boule n'était pas suffisante et j'ai mis uniquement des tomates cerises (impossible de trouver des tomates cerises jaunes au supermarché du coin). Ces barquettes sont vraiment délicieuses! Essayez-les...

*Pour 10 barquettes*

*Préparation : 15 min*

*Cuisson : 15 min*

*5 courgettes ; 2 boules de mozzarella ; 10 tomates cerises rouges ; 1 chorizo; sel, poivre; du piment d'Espelette*



Lavez les courgettes, enlevez leurs extrémités, et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Faites les cuire à la vapeur pendant une quinzaine de minutes dans un cuit-vapeur (le panier supérieur de mon wok me fait office de cuit-vapeur).



Pendant ce temps, coupez le chorizo en rondelles. Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux. Coupez la mozzarella en tranches que vous couperez à nouveau en deux.



Dès que les courgettes sont cuites, ôtez la partie avec les pépins pour creuser légèrement l'intérieur.

Remplissez les courgettes en alternant les tomates cerises, la mozzarella et le chorizo.

Déposez les barquettes sur une plaque allant au four. Saupoudrez-les de piment d'Espelette et faites-les gratiner en mode grill à 200°C pendant 10-15 minutes.

