

Farcis de courgettes à la chair de saucisses de Toulouse et aux bettes



“ Vous vous souvenez de la courgette laissée plus d'un mois au frigo (→ [c'est ici](#)) ? Je ne vous ai pas tout dit... en fait, il y en avait une dizaine ! Avec l'ado-adulte qui a tout dévoré sur son passage, ces farcis étaient les bienvenus ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 8 personnes) :

- 8 saucisses de Toulouse (soit environ 800 g)
- 8 [courgettes](#) rondes de taille moyenne
- 1 botte de [bettes](#)
- 2 à 4 [oignons](#)
- 1 petit [céleri-rave](#)
- 12 gousses d'[ail](#)
- 1 botte de [ciboulette](#)
- 500 ml de [coulis de tomates](#)
- 4 belles branches de [marjolaine](#) ou d'[origan](#)
- Sel et poivre

Les Étapes :

Coupez les courgettes en deux. Prélevez la chair que vous hacherez finement. Réservez. Déposez les demies courgettes dans deux grands plats.

Enlevez la peau des saucisses. Hachez la chair.

Épluchez le céleri-rave, les oignons et les gousses d'ail. Coupez-les en petits morceaux. Rincez puis hachez les côtes de bettes séparément des feuilles.

Dans une grande cocotte en fonte, faites revenir la chair de saucisses avec les oignons. Une fois la chair cuite, ajoutez le céleri-rave, la chair des courgettes et les côtes de blettes. Faites revenir sur feu modéré pendant 15 à 20 minutes.

Ajoutez les gousses d'ail, la ciboulette ciselée et les feuilles de bettes. Laissez cuire jusqu'à évaporation presque totale du jus de cuisson. Ajoutez la marjolaine effeuillée. Assaisonnez.

Répartissez la farce dans les demies courgettes. Arrosez-les de coulis de tomates. Couvrez puis enfournez à 220 - 230°C dans le milieu du four pendant environ 45 minutes.

Sortez du four, laissez tiédir. Dégustez!

Et Que Dire De Plus ?

- Dégustez avec la [polenta crémeuse à la faisselle de brebis et grains de maïs](#).
- [\[Conserves\] Coulis de tomates non assaisonné, jus et concentré](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/farcis-de-courgettes-a-la-chair-de-saucisses-de-toulouse-et-aux-bettes/>