

# Courgettes farcies au barbecue

Découvrir et partager les plaisirs de la cuisine au barbecue

| Portions    | Préparation | Cuisson                            | Difficulté |
|-------------|-------------|------------------------------------|------------|
| 4 personnes | 25 min      | 40 à 45 min (indirect, 180-200 °C) | Facile     |

## Ingrédients

- 4 courgettes moyennes (environ 250 g chacune)
- 500 g de chair à saucisse
- 80 g de mie de pain + 10 cl de lait
- 80 g de fromage râpé (comté ou emmental)
- Sel, poivre

## Matériel nécessaire

- Barbecue à charbon (ou à gaz) avec couvercle — [acheter / voir le produit](#)
- Cheminée d'allumage
- Barquette en aluminium — [acheter / voir le produit](#)
- Plat de cuisson pour barbecue — [acheter / voir le produit](#)
- Thermomètre à sonde — [acheter / voir le produit](#)

## Préparation

- 1 Coupez les courgettes en deux dans la longueur, évidez-les (5 mm de bord) et hachez la chair retirée. Salez l'intérieur et retournez-les 10 min sur du papier absorbant.
- 2 Faites tremper la mie de pain 5 min dans le lait, puis essorez-la légèrement.
- 3 Mélangez la chair à saucisse, la mie de pain et la chair de courgette hachée. Poivrez, salez peu.
- 4 Farcissez les barquettes en dôme et parsemez de fromage râpé.
- 5 Charbon : braises sur les côtés, barquette en aluminium au centre. Gaz : brûleurs centraux éteints. Stabilisez à 180-200 °C.
- 6 Cuissez 40 à 45 min en indirect, couvercle fermé, jusqu'à 74 °C à cœur de la farce.

*Astuce : Chair à saucisse = porc haché : visez 74 °C au centre de la farce. Si le fromage colore trop vite, couvrez d'aluminium.*