

Courgettes farcies au Cheddar



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

30 minutes

Ingrédients

200 g de [fromage Cheddar](#) râpé

200 g boeuf haché

50 g beurre

2 oignons

2 courgettes

1 poivron

sel, poivre



Préparation

Fendez les courgettes, épépinez-les. Hachez les oignons. Emincez le poivron. Mélangez le boeuf haché et le fromage, le piment doux, le beurre. Salez, poivrez. Garnissez les courgettes. Liez les deux moitiés ensemble avec un peu de fil. Rangez dans un plat à gratin beurré. Cuisez 30 minutes à four moyen (200°).

Une autre recette de cuisine facile au Cheddar :

- * [Welsh Rarebit – au Cheddar, recette](#)
- * [Buck Rarebit – au Cheddar, recette](#)
- * [Courgettes farcies au Cheddar, recette](#)
- * [Poireaux sauce à l'Anglaise – au Cheddar, recette](#)
- * [Cheese-Burger au Cheddar fermier, recette](#)
- * [Crème au vieux Cheddar fermier, recette](#)
- * [Gratin de macaronis au jambon et vieux Cheddar fermier, recette](#)
- * [Jambon au Cheddar râpé, recette](#)
- * [Rarebit fantaisie au Cheddar, recette](#)
- * [Salade au fromage blanc et au Cheddar, recette](#)
- * [Soufflé au Cheddar, mode Kentucky, recette](#)

RECETTE CHEDDAR – recette au Cheddar – [RECETTE CHEDDAR](#)