**Courgettes rondes farcies aux coquillettes**

Ingrédients : (pour 2 personnes)

- 2 courgettes rondes
- 1 verre de coquillettes
- 2 tomates
- 1 oignon blanc
- 6 feuilles de menthe
- 2 CàS d'huile d'olive
- 2 CàS de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

Recette :

Rincez les courgettes sous l'eau. Coupez le chapeau, et videz l'intérieur à l'aide d'une cuillère parisienne (une petite cuillère ronde). Plongez les courgettes et leur chapeau dans un grand volume d'eau bouillante, et laissez cuire une quinzaine de minutes. Piquez dans les courgettes avec un petit couteau, pour vérifier la cuisson. Égouttez les courgettes sur du papier essuie-tout.

Faites cuire les coquillettes dans un grand volume d'eau salée. Égouttez-les.

Dans un saladier, mélangez l'oignon blanc émincé, les tomates coupées en petits cubes, la menthe ciselée, les coquillettes, l'huile et le vinaigre. Salez et poivrez.

Remplissez les courgettes de salade de coquillettes et n'oubliez pas de remettre le petit chapeau sur les courgettes. Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

***http://www.evacuisine.fr/***