**Farcis à la gousse d'ail**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/08/Petits-farcis-%C3%A0-la-gousse-dail-aout-2009-039-copie.jpg) **Pour 6 Croquant-Gourmands :**

**- 6 courgettes rondes  
- 6 pommes de terre  
- 375 g de chair à saucisse  
- 3 tomates  
- 1 œuf  
- 1 gros bouquet d'herbes (persil, ciboulette, ...)  
- 2 oignons  
- 9 gousses d'ail  
- 2 càs de cognac  
- 1 càs de chapelure  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

**Plat à gratin**  
**Chauffer le four à 200°C (Chaleur tournante)**

Laver, équeuter et ciseler les herbes.  
Éplucher 3 gousses d'ail et les oignons et les hacher.  
Décalotter les courgettes, les évider avec précaution avec une petite cuillère sans les percer. Saler et poivrer. Hacher finement la chair retirée.  
Éplucher et laver les pommes de terre. Découper un couvercle et les creuser sans les abîmer. Saler et poivrer. Couper les tomates en 4 quartiers.  
Mélanger la chair à saucisse avec le cognac, la chapelure, l'œuf battu, les herbes, le hachis d'ail et d'oignon et la chair de courgette hachée.  
Farcir les courgettes, remettre leur chapeau. Les ranger dans un plat à gratin huilé.  
Intercaler entre les courgettes 6 quartiers de tomates et 3 gousses d'ail non pelées.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifProcéder de la même façon avec les pommes de terre.  
Faire cuire pendant 45 min environ.