 **Puits de courgettes**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**courgettes**](http://recettes.de/courgettes) **(800 g)**
**- 2 pavés de** [**saumon**](http://recettes.de/saumon) **(300 g)**
**- 250 g de** [**Saint Morêt**](http://recettes.de/saint-moret)**®**
**- 1 citron (6 càs de jus)**
**- 1 bouquet de ciboulette (2 càs)**
**- baies roses**
**- sel & poivre du moulin
- Tabasco**

**Les courgettes :**
Laver les courgettes sans les éplucher, les couper en tronçons.
Les strier en enlevant des petites lanières de peau. Plonger les tronçons de courgettes dans de l'eau bouillante salée. Ramener à ébullition puis laisser frémir pendant environ 10 minutes.
Égoutter les légumes et les laisser refroidir sur une grille.
Lorsque les courgettes sont parfaitement égouttées, les creuser délicatement à l'aide d'une petite cuillère ou comme moi avec un vide pomme.
**La garniture :**Plonger les pavés de saumon dans de l'eau bouillante salée.
Laisser pocher à frémissement pendant 5 minutes. Égoutter et laisser refroidir.
Ciseler finement la ciboulette. Presser le citron.
Mixer le poisson émietté avec le fromage.
Ajouter le jus de citron, la ciboulette et une cuillerée à café de baies roses écrasées.
Mélanger, saler, poivrer légèrement et ajouter quelques gouttes de Tabasco, suivant le goût.
**La présentation :**Garnir les tronçons de courgettes avec la farce.
Envelopper chaque tronçon bien serré dans un film étirable et les laisser au frais pendant au-moins deux heures pour que la farce se raffermisse.
Au bout de ce temps, déballer les rouleaux et les disposer sur les assiettes de service.