 **Puits de courgettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/10/Puits-de-courgettes-DSCN9929.jpg) **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.