**Courgettes à la suédoise**

Ingrédients : (pour 2 personnes)

- 2 petites courgettes
- 2 belles tranches de jambon
- 1 grosse boule de mozzarella
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Origan séché

Recette :

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Rincez les courgettes. Coupez-les en rondelles mais sans aller jusqu'au bout, il ne faut pas que les rondelles se détachent. Alternez un morceau de jambon puis un morceau de mozzarella entre chaque fente. Arrosez les courgettes avec un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et de l'origan séché.

Cuisson :

Faites cuire les courgettes pendant 25-30 mn à 180° jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.

Note : N'hésitez pas à couper la courgette en deux si vous avez du mal à insérer le jambon et à la mozzarella.

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