

BUTTERNUT FARCIE LARDONS & CHÈVRE



FACILE

4

PERS

TEMPS DE PRÉP : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H

BUTTERNUT FARCIE LARDONS & CHÈVRE

- 1 courge butternut

- 20 cl de crème liquide

- 100 g de lardons

- 1 bûche de chèvre

Faire préchauffer votre four à 180 °C.

Retirez les pépins et creusez la butternut à l'aide d'une petite cuillère afin de former une grande cavité (ne pas jeter la chair, ré-utilisez là en soupe).

Déposez la courge dans un plat à gratin.

Remplir la cavité de crème liquide, déposez les lardons.

Assaisonnez en poivre et déposez des rondelles de chèvre.

Faire cuire 1h env.