

Courge butternut farcie au chèvre

Recette adaptée de [celle-ci](#).

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 petite courge butternut (environ 1 kg)
- 1 crottin de chèvre
- 1 gousse d'ail (ou plus si vous aimez bien l'ail 🍷)
- environ 20 centilitres de crème liquide entière
- poivre, herbes et épices comme vous aimez (j'ai mis herbes de provence et noix de muscade)
- papier aluminium pour caler la courge dans le four

Préparation

- préchauffez le four à 180°
- lavez la butternut
- coupez-la en deux et ôtez les pépins
- évidez un peu la partie chair pour agrandir la cavité qui est petite à la base (gardez le surplus de chair pour une soupe par exemple)
- posez les demi-butternuts sur une plaque et calez-les avec une boule de papier aluminium
- coupez le fromage en dés et déposez-le à l'intérieur
- râpez / écrasez / émincez l'ail au-dessus du fromage (la méthode est selon votre goût). Si vous aimez bien l'ail, vous pouvez mettre une ou deux gousses entières dans le trou, ça va cuire de façon miam-mioum
- parsemez de poivre, herbes et épices que vous aimez
- remplissez la cavité de crème liquide, jusqu'à ras-bord (calez bien bien les demi-courges avec le papier aluminium pour que ça bien horizontal)
- enfournez pour environ une heure, selon la grosseur de votre butternut et bon appétit 🍷

Révision #3

Créé 2021-01-03 11:49:26 CET par Luc

Mis à jour 2021-04-07 18:26:59 CEST par Luc