

Butternut lardons-chèvre

Préparation : 20 minutes Cuisson : 1 h



- 1 petite butternut (bio de préférence car on mangera la peau)
- 1 bûche de chèvre
- 10 tiges de ciboulette
- 20 cl de crème liquide
- 100 g de lardons fumés
- Poivre du moulin

Mettez le four à préchauffer à 180 °c.

- Lavez bien la courge sous l'eau, coupez-la en deux.
- Otez les pépins et creusez la butternut à l'aide d'une petite cuillère afin de former une plus grande cavité (comme sur la photo).
- Vous utiliserez la chair dans une soupe par exemple.
- Mettez les butternuts sur une plaque de cuisson ou dans un plat à gratin. Au besoin caliez-les avec du papier aluminium.
- Remplissez les cavités avec la crème, mettez les lardons, la ciboulette ciselée.
- Poivrez et disposez le fromage en rondelles sur le dessus. Il est inutile de saler.
Faites cuire une heure environ.
Dégustez directement à la petite cuillère.