

# Delicata ou Patidou farcies au fromage de chèvre

Aussi beau que bon !



## Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 2 courges à farcir (Patidou ou Delicata ),
- 1 bûche de chèvre ou autre fromage assez gouteux
- 25 cl de crème fraîche semi-épaisse,
- 4 œufs,
- sel,
- poivre et evennoix de muscade

## La préparation

1. Coupez le fromage en petits dés.
2. Mélangez avec la crème fraîche et les œufs battus.
3. Salez très légèrement (le fromage apporte du sel),
4. poivrez et ajoutez la noix de muscade.
5. Découpez la courge dans sa longueur et évidez-la.
6. Versez-y la farce salée et remettez le chapeau.
7. Faites cuire au four à 180°C pendant 45 minutes environ.
8. Servez bien chaud. Un plat original qui attise la curiosité !

Bon appetit