

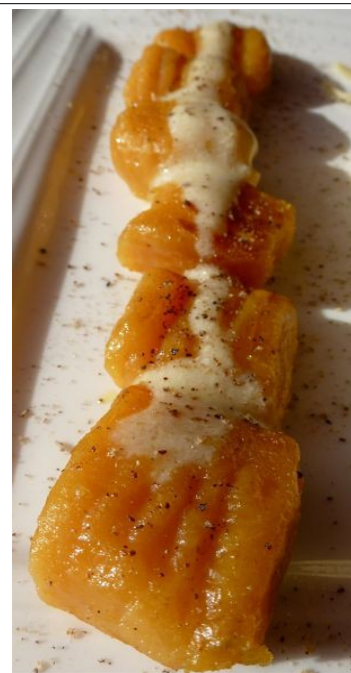


BUTTERNUT AU FOUR

Proposée par Virginie Deschamps

Ingrédients :

- 1 butternut
- 1 et demi, voire 2 bûche(s) de chèvre
- 1 pot de 50 cl de crème fraîche épaisse entière



Recette :

- Couper le butternut en 2, enlever les graines, et un peu de chair (qui pourra servir pour une soupe, une poêlée ou autre)
- Mettre des dés de chèvre.
- Recouvrir d'un mélange crème fraîche + sel+ poivre + thym (ou herbes de Provence)
- Cuire 1h à 1h30 à four chaud en surveillant que la chair du butternut soit cuite et que la farce brunisse légèrement.

Très bon appétit !! ☐ ☐