

# BUTTERNUT CHEVRE ET LARDONS



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**1 butternut**

**1 boîte de lardons**

**Quelques tomates séchées**

**20 cl de crème liquide**

**1 c. à c. de ciboulette**

**1 bûche de buche de fromage de chèvre**

**Comté rapé**

**1 c. à c. de sel et poivre**

**Sauce piquante (facultatif)**

**Laver et précuire le butternut. Le couper en 2 dans le sens de la longueur. Enlever les graines. A l'aide d'un couteau couper le contour en laissant environ 1cm d'épaisseur. Retirer la chair en grattant avec une cuillère.**

**Mélanger tous les ingrédients dans un saladier : la crème, les lardons précuits, les tomates séchées coupées, la pulpe retirée après la précuisson et coupée en tout petits dés, comté râpé.**

**Placer le butternut dans un plat à four. Déposer le mélange des ingrédients dans la courge et terminer par des tranches de fromage de chèvre. Verser un filet d'huile et un peu de ciboulette, saler et poivrer.**

**Passer au four entre 45mn et 1h à 180°. Le contour de la courge doit être fondant lorsqu'on pique avec un couteau.**

**Pour éviter que le fromage ne soit trop cuit, on peut placer une feuille de papier cuisson sur le dessus en cours de cuisson.**

*Séverine Féron /19 octobre 2023*