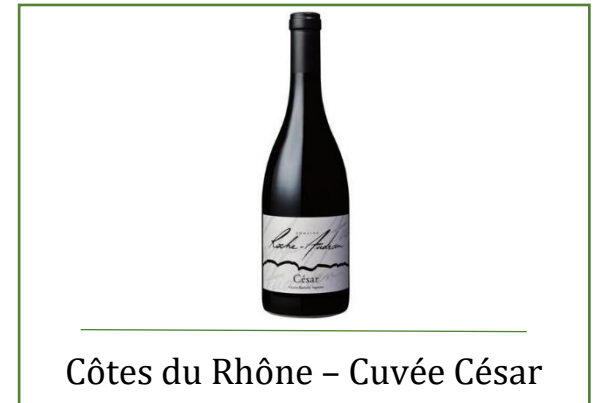


COURGE BUTTERNUT FARCIE AU BRIE ET AU LARD

🕒 45mn 🧑 4 pers. 👨‍🍳 Facile



INGREDIENTS

- Courge butternut
- Brie
- Lard
- Champignons blancs
- Crème fraiche
- Epinards
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre



Be-Farm



contact@be-farm.be



PREPARATION

- ① Préchauffer le four à 180°C. Peler et ouvrir en deux les courges. Les évider à l'aide d'une cuillère à soupe et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les huiler et les assaisonner. Enfourner pour 20 à 25 minutes (vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau).
- ② Pendant ce temps, laver et hacher les champignons. Retirer la couenne de la poitrine et la tailler le lard. Faire chauffer une poêle avec l'huile. Faire revenir les lardons avec les champignons environ 15 minutes à feu moyen. Préchauffer le four en mode grill.
- ③ Ajouter la crème et les pousses d'épinards dans la poêle et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
- ④ Garnir les butternuts, les masquer de tranches de brie et enfourner de nouveau. Faire gratiner 5 à 10 minutes.