

Recette de cuisine



BUTTERNUT FARCIE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Novembre 2022



BUTTERNUT FARCIE AU FORMAGE DE CHÈVRE

Les ingrédients pour 2 personnes



1 Butternut



1 gousse d'ail



*1 filet de
Crème liquide*



Fromage de chèvre



*1 paquet de
lardons fumés*

Ustensiles



1 poêle



1 plat à gratin



1 four

BUTTERNUT FARCIE AU FORMAGE DE CHÈVRE

Préparation

1- Evider en laissant 1cm de chair tout autour..

Préparation de la farce

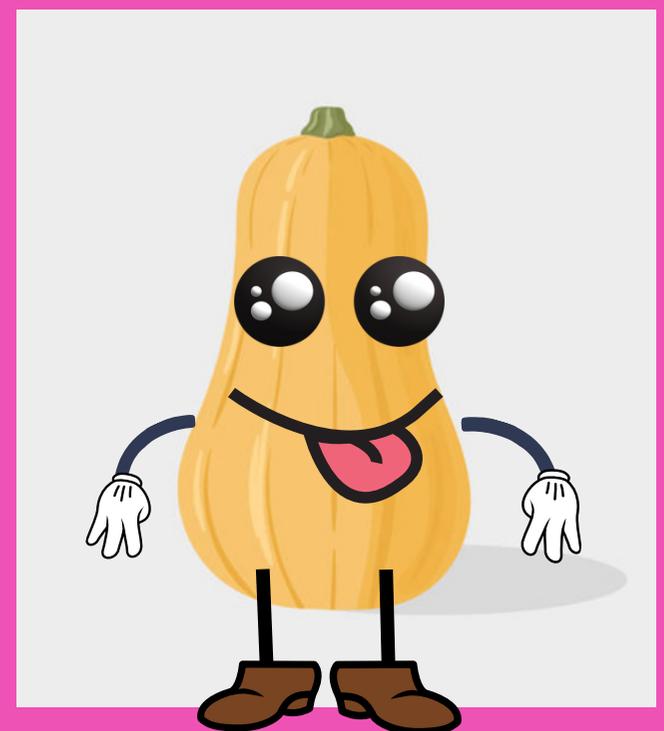
2- Faites revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive, une gousse d'ail écrasée avec la chair de la butternut, un paquet de lardons, qu'un filet de crème, couvrez et laissez mijoter une dizaine de minutes jusqu'à ce que la chair soit cuite.

3- Hors cuisson, ajoutez un fromage de chèvre frais et assaisonnez le tout.

4- Farcissez les courges et enfournez 35 mn à 180°..

Bon appétit !!!!!

Recette de @sarahtatouilledanssacuisine



Vous pouvez retrouver toutes les publications sur:

Mes réseaux sociaux :



questiondesqilibres



@coaching.questiondesqilibres

Les versions téléchargeables en PDF

sur mon site web :

<https://questiondesqilibres.webador.fr>



By Question des Qi Libres