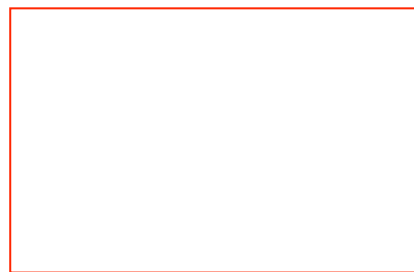




## BUTTERNUT FARCIE

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)



Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 1 heure
Pour 2 personnes	

### Ingrédients :

1 butternut  
1 bûche de chèvre  
10 tiges de ciboulette  
20 cl de crème liquide  
100 g de lardons fumés  
Poivre

### Préparation :

- 1 - Mettre le four à préchauffer à 180 °c.
- 2 - Laver la courge sous l'eau, coupez-la en deux, ôter les pépins et creuser la, à l'aide d'une petite cuillère afin de former une plus grande cavité.  
(vous utiliserez la chair dans une soupe par exemple).
- 3 - Mettre les butternuts sur une plaque de cuisson ou dans un plat à gratin. Au besoin caler-les avec du papier aluminium.
- 4 - Remplir les cavités avec la crème, mettre les lardons, la ciboulette ciselée.
- 5 - Poivrer et disposer le fromage en rondelles sur le dessus. Il est inutile de saler.
- 6 - Faire cuire une heure environ.

Déguster directement à la petite cuillère.

**Merci de nous rendre uniquement les grands sacs en bon état.  
(Ceux en boules ou déchirés sont à jeter) Laisser également le trombone à sa place  
svp.**

Il est impossible de décaler un panier à partir du lundi matin, toute modification doit être faite le dimanche soir maximum.