



Butternut farcie aux lardons

 4 personnes

 1 heures

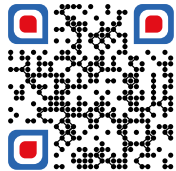
 Facile

Ingrédients :

150g de lardons
1 potiron
1 tasse de crème 30%
1 gousse d'ail
1/2 cuillère à café de cumin moulu
1 fromage de chèvre
3 cuillères à soupe de chapelure
Sel
Poivre

Ustensiles :

1 poêle
1 couteau
1 spatule



Préparation :

- 1 - Mettez les lardons avec un peu d'huile dans la poêle.
- 2 - Ajoutez le centre de potiron coupé en dés et un peu de cumin et d'ail finement haché.
- 3 - Ajoutez ensuite le fromage de chèvre et faites revenir le tout en remuant doucement.
- 4 - Après environ 1 min. Lorsque l'eau s'évapore, farcissez nos moitiés de citrouille avec la masse, assaisonnez de sel et de poivre, saupoudrez d'un peu de chapelure.
- 5 - Mettez au four à 180 degrés pendant environ 60 minutes.