

BUTTERNUT RÔTI AU FROMAGE DE CHÈVRE & JAMBON DE VENDÉE IGP



Personnes
2 personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
45 minutes

Les Ingrédients

- 1 Courge butternut
- 200g de fromage de chèvre frais
- 80g de fromage blanc
- 10cl de crème liquide
- 1 poignée de fromage râpé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 paquet de 4 tranches fines de Jambon de Vendée IGP

La Préparation

- I. Préchauffez le four à 180°C
- II. Coupez la courge butternut en deux dans le sens de la longueur.
- III. Retirez les graines et les chairs filandreuses
- IV. A l'aide d'une cuillère à café, creusez pour continuer la cavité du cœur de la courge afin d'avoir plus de place pour la farce. Conservez cette chair pour une future soupe.
- V. Déposez les courges coupées en deux et creusées dans un plat allant au four.
- VI. Dans un saladier, mélangez le chèvre, le fromage blanc et la crème liquide. Salez et poivrez.
- VII. Répartir cette farce dans le cœur des courges butternut. Parsemez de fromage râpé.
- VIII. Enfournez pour 45 minutes à 1h, jusqu'à ce que la chair de la butternut soit tendre.
- IX. Répartissez le jambon de Vendée IGP sur les courges tout juste sorties du four.
- X. Servez avec une salade

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

