

Le butternet farci de Larressore



Ingrédients

2 personnes:

1 butternet ou une courge

200g de lardons

1 oignon et de l'ail

(Il est possible da'jouter du fromage, reblochon, emmenthal,...)

Couper le butternet en deux et l'épépiner.

Cuire la courge 30 minutes à la vapeur ou au four (220°C).

Émincer l'oignon, faire cuire les lardons, ajouter l'oignon puis l'ail.

Lorsque la courge est cuite, retirer la chair à la cuillère en prenant soin de ne pas percer la peau qui servira de récipient.

Ajouter la courge aux lardons, assaisonner (mettre peu voire pas de sel à cause des lardons déjà pas mal salés).

Remettre la préparation dans les demi-courges puis enfourner pour 20 mn à 180°C.

Le butternet à la livraison

