

Recette

Courge butternut farcie

La courge ne sert pas qu'à faire des soupes.

30 Min.

Temps de préparation



100 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

COURGE

2 courges butternut, coupées en deux dans le sens de la longueur, égrenées

2 cs d'huile d'olive

sel, poivre

FARCE

1 oignon, haché finement **De saison**

4 gousses d'ail, pressées

1 peperoncino rouge, égrené, haché finement

10 feuilles de sauge, hachées finement

1 cs de beurre

250 g de ricotta

100 g de gorgonzola

50 g de pignons, grillés, hachés grossièrement

Voici comment faire

1 de 4

PRÉPARATION Enduire les courges d'huile, assaisonner et poser sur la plaque préparée.

2 de 4

CUISSON Faire cuire pendant 30 minutes au milieu du four préchauffé à 220° C. Sortir.

3 de 4

FARCE Faire revenir l'oignon, l'ail, le peperoncino et la sauge pendant 2 à 3 minutes dans le beurre chaud. Mélanger avec la ricotta, le gorgonzola et les pignons et répartir la masse sur les courges.

CUISSON Faire gratiner pendant 40 minutes au milieu du four préchauffé à 220 °C.