

Butternut farci aux champignons



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

1 heure

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 courge butternut
- 1 filet d'huile d'olive
- une dizaine de champignons
- du reblochon
- du thym
- du sel et du poivre



Préchauffez votre four à 180°C.

Coupez votre courge butternut en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines.

Déposez vos deux moitiés, chair vers le haut, sur une plaque ou dans un plat.

Déposez un filet d'huile d'olive sur chaque morceau.

Faites cuire a four pendant 45 minutes à 180°C.

Pendant ce temps, coupez vos champignons en lamelles et le reblochon en petits cubes.

Réservez-les dans un saladier.

A la sortie du four, récupérez la chair du butternut avec une cuillère, en laissant environ 1cm sur les bords de la courge.

Mettez la chair récupérée dans le saladier contenant les champignons et le reblochon, ajoutez le thym, du sel et du poivre et mélangez bien.

Replacez ce mélange dans les demi-courges et faites cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.