

# Butternut farcie au Mont d'Or



**VOLTZ**  
MARAÎCHAGE

MIELUNA F1





## Ingrédients

2 butternuts MIELUNA FI

1 Mont d'Or

2 gousses d'ail

2 échalotes ou oignons

4 pommes de terre

10 cl de crème fraîche liquide

Huile d'olive

Sel et poivre



Intermédiaire



60 minutes

## Etapes

- Laver les courges si besoin, les couper en deux, puis en retirer les graines. Récupérer la chair des courges en laissant environ 1 cm de chair sur la peau. Hacher la chair retirée et la laisser de côté.
- Laver et éplucher les pommes de terre. Les faire cuire à l'eau pendant une vingtaine de minutes.
- En parallèle, éplucher et émincer les échalotes et les gousses d'ail, puis les faire revenir dans une grande poêle, avec un filet d'huile d'olive. Y ajouter la chair des courges hachée et laisser cuire une dizaine de minutes à feu doux.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Ajouter la crème fraîche à la préparation dans la poêle tout en laissant sur le feu.
- Une fois cuites, écraser les pommes de terre et les rajouter à la préparation. Assaisonner en sel & poivre à votre convenance.
- Creuser le Mont d'Or avec une cuillère et rajouter le fromage dans la poêle. Laisser cuire pendant 10 minutes.
- Badigeonner les courges d'huile à l'aide d'un pinceau. Les garnir de la farce une fois qu'elle est bien homogène (le fromage doit avoir entièrement fondu).
- Enfournier pour 30 minutes minimum (piquer la courge pour vérifier sa cuisson).
- A servir et déguster de suite, décoré de graines de courges et pourquoi pas accompagné d'une salade de mâche.

**VOLTZ**  
MARAÎCHAGE