

Le Triskel Gourmand *Recette Facile*
Butternut farcie



Ingrédients
 pour 4 personnes :

- 1 Butternut
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- 2 gousses d'Ail
- 1 Oignon
- 400gr de Boeuf haché
- 200gr de Marrons cuits au naturel (facultatif)
- 200gr de Fromage râpé

Étape 1/5

Couper la Butternut en deux, enlever les pépins et entailler la chair.

Étape 2/5

Badigeonner au pinceau d'huile d'olive la chair des deux morceaux de Butternut puis assaisonner de sel et de poivre à votre convenance.

Enfourner à 180° pendant 45min .

Une fois cuites, vider un peu de chair en laissant environ 1cm sur les bords puis réserver.

Étape 3/5

Dans une poêle, cuire dans un fond d'huile 1 oignon émincé pendant 5 minutes. Ajouter le boeuf et l'ail hachés, mélanger et cuire 5 minutes.

Étape 4/5

Dans un récipient verser le contenu de la poêle. Ajouter la chair de Butternut coupée en petits dés, 100gr de fromage râpé et les marrons coupés en petits dés.

Assaisonner avec sel et poivre.

Étape 5/5

Farcir les butternuts avec le mélange et parsemer les 100gr de fromage râpé restant sur le dessus. Enfourner à 200° pendant 15 minutes .

Servir avec une petite salade verte.

Excellente dégustation!!!