



### **Butternut farcie au chèvre et à l'endive**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1h10

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 4 endives Perle du Nord
- 2 courges butternut
- 1 bûche de chèvre
- 1 oignon
- Un peu de sucre de canne
- Sel & poivre

1. Coupez les courges en deux dans la longueur. Retirez les graines. Enveloppez-les séparément dans du papier aluminium et enfournez pour 45 minutes à 180° (un peu plus selon la taille de la courge).
2. Pendant ce temps, rincez vos endives, ôtez les talons, coupez-les en 4 dans le sens de la longueur et émincez-les. Épluchez l'oignon, coupez-le en deux puis émincez-le finement. Coupez la bûche de chèvre en tranches.
3. Faites-les revenir 10 minutes dans une poêle à feu moyen avec un peu de matière grasse. Saupoudrez d'un peu de sucre de canne. Lorsque les légumes sont fondus, arrêtez la cuisson.

4. Une fois les courges refroidies, creusez dans la partie la plus longue de la courge pour réaliser une cavité et garnissez avec la poêlée d'endives. Recouvrez de tranches de fromage de chèvre. Enfournez sous le grill pendant 10 minutes.

### **Conseil**

Vous pouvez servir ces courges farcies accompagnées d'une salade d'endives crues.

© Recette et visuel de Chef Nini pour Perle du Nord