



Petites courges au crottin de Chavignol

TM31 –TM5 – TM6

Niveau : facile

Temps de préparation : 20 min

Temps total : 1h45

Nombre de portion : 4 portions

Ingrédients

- 500 g d'eau
- 4 courges d'hiver individuelles
- 225 g de blancs de poireau (3-4 blancs de poireau), coupés en tronçons
- 15 g de beurre
- 80 g de crème liquide 30-40% m.g.
- 4 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 4 pincées de poivre moulu, à ajuster en fonction des goûts
- 4 crottins de Chavignol

1. Mettre l'eau dans le bol, mettre en place le Varoma et y mettre les petites courges, puis cuire à la vapeur 30 min/Varoma/vitesse 1. Retirer le Varoma et vider le bol.
2. Mettre les blancs de poireau dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

3. Ajouter le beurre et cuire 10 min/100°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur. Pendant ce temps, couper le chapeau des courges, prélever leur chair et réserver les courges évidées dans un plat à gratin.
4. Préchauffer le four à 150°C (Th. 5).
5. Ajouter la crème liquide, le sel et le poivre, puis poursuivre la cuisson 5 min/100°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur
6. Ajouter la chair des courges et mélanger 30 sec/vitesse 3 en vous aidant de la spatule. Répartir dans les courges évidées. Poser 1 crottin de Chavignol dans chaque courge, puis enfourner et cuire 20-30 minutes à 150°C. Servir aussitôt.

Conseils et astuces

Si vous n'avez pas de petites courges, choisissez un potimarron adapté à la taille du Varoma à partager en quatre.

Réservez le chapeau des courges pour en couvrir ces dernières au moment de servir.

Utilisez des fromages qui ne sont pas trop faits et ajoutez noix ou fruits secs pour apporter un peu de croquant.

Cette recette est proposée par Thermomix. Elle est disponible sur la plateforme de recettes Cookidoo.