



## Courge Butternut rôtie au reblochon fondant

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1 courge butternut
- 1 reblochon
- 2 gousses d'ail
- 500 g de petites pommes de terre grenaille
- 200 g de très fines tranches de poitrine fumée

1. Couper la courge butternut en deux et creuser pour retirer les graines. Si besoin, couper un petit morceau de peau pour qu'elles tiennent droites dans un plat. Les mettre dans un four préchauffé à 180°C pour 20 minutes de cuisson.
2. Pendant ce temps, laver les pommes de terre puis les faire cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée, égoutter. Enrouler chaque pomme de terre d'un morceau de lard fumé.
3. Eplucher et hacher les gousses d'ail. Retirer la croûte du reblochon et le couper en petits dés.
4. Sortir le plat de butternut du four. Garnir la cavité des demi-courges avec le fromage et l'ail, disposer les petites pommes de terre autour et remettre au four pour encore 25 minutes de cuisson.

## **Astuce**

Parsemez de ciboulette et servez avec des pics à brochettes pour plonger les pommes de terre dans le fromage fondu.

© Cniel, la filière laitière