

BUTTERNUT AU FOUR

Pour 4 personnes



- 1 butternut de un petit Kg.
- 1/2 de reblochon
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Thym, échalote ou oignon

Préchauffer le four à 180°

Éplucher, laver et couper la butternut en deux dans le sens de la longueur.

Retirer les pépins et les fibres avec une cuillère à soupe.

Incisez la chair en croisillons comme sur la photo sans toucher à la peau.

Placez les courges sur un plat à rôtir avec un demi centimètre d'eau.

Badigeonner l'ensemble d'huile d'olive et laisser le surplus dans les cavités.

Enfourner environ 45 à 60 min au four à 180°C (thermostat 6), la chair doit-être bien tendre quand vous la percez avec la pointe d'un couteau.

Couper des lamelles de fromages et répartissez le dans les cavités.

Enfourner pour 10 min au four à 180°C (thermostat 6).

Tous les fromages peuvent remplacer le reblochon gouda, fourme d'Ambert, chèvre etc