



Butternuts gratinés au fromage

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Temps total : 45 mn

Réalisation : très facile

Ingrédients pour 4 personnes :

2 petites courges Butternut
100 g de semoule de blé ou de maïs.
80 gr de cheddar râpé (ou emmental, gruyère, comté)
1 oignon
1 pincée de curry
10 cl de crème liquide
Quelques tiges de romarin
Huile d'olive
Sel et poivre

Préparation :

Lavez les butternuts et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 25 minutes.

Pendant ce temps, préparez votre semoule en suivant les instructions du paquet.

Passez les courges sous l'eau froide pour les refroidir, coupez les en deux, retirez les pépins et creusez la pulpe délicatement en réservant les écorces.

Pelez et émincez l'oignon. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Faites suer l'oignon pendant 1 minute.

Ajoutez la pulpe des courges et poursuivez la cuisson encore 5 minutes. Salez, poivrez et ajoutez le curry. Mélangez bien.

Hors du feu, ajoutez la semoule cuite, le fromage râpé, la crème liquide et le romarin effeuillé.

Farcissez les écorces de courges avec ce mélange.

Placez les courges sous le gril du four pendant 10 minutes jusqu'à ce que la farce soit gratinée.