

Table Gold façon Reblochonade



Temps de préparations : 15 mn

Temps de cuisson : 1h

Ingrédients pour 4 personnes :

4 courges Table Gold

1/2 reblochon

20 cl de crème liquide

5 cl de vin blanc (type Saint-Pourçain)

100 g de lardons de ventrèche

1 pincée de noix de muscade

1 pincée de poivre

Préparation :

1. Dans un grand faitout d'eau froide, plongez les courges et laissez-les cuire jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'enfonce dans la chair (soit environ 45 mn).
2. Egouttez-les, et attendez qu'elles refroidissent.
3. Coupez le reblochon en dés, réservez-en un quart. Coupez la ventrèche en lardons.
4. Dans une casserole, faites chauffer la crème et le vin blanc avec le reblochon coupés en dés (il n'est pas nécessaire d'enlever la croûte) pendant 10 mn. Assaisonnez avec le poivre et la noix de muscade.
5. Dans une autre casserole, faites revenir les lardons, puis égouttez-les sur du papier absorbant.
6. Quand les courges sont refroidies, coupez-les dans la partie supérieure, de manière à conserver la courge comme réceptacle. Optez les graines.
7. Préchauffez le four à 200°. Garnissez vos courges avec la crème de reblochon, les dés de reblochons réservés, ainsi que la ventrèche. Placez 5 mn au four.
8. Et maintenant - Savourez!!!

HERBA-HUMANA et LES SOEURS FOURCHETTES
vous ont proposé cette recette
élaborée par Justine GOURBIERE