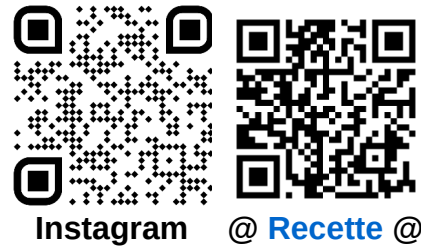


Courge Butternut Farcie aux poireaux, feta et chorizo



31

Ingrédients :

1 courge butternut
200gr poireaux
100 gr feta
30gr chorizo
Origan
Graine de courges
Huile d'olive

Coupez les courges en deux dans le longueur, la vider de ses graine et creusez un peu la courge en gardant la chair.
La badigeonner d'huile, salez et la placer au four 50min à 200°C.

Cuire les poireaux et la chair de courge à la vapeur (ou à l'eau).
Une fois fondant, mélangez avec la feta émiettée et le chorizo (coupé en petits morceaux).

Garnir les demi-courges avec la préparation, parsemez d'origan et cuire au four 15 minutes à 190°C.

Parsemez de graines de courges