



Les plats principaux

Butternut facile au four avec des lardons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 potirons butternut (coupés en deux et épépinés)
2 oignons (finement ciselés)
4 gousses d'ail (pressées)
800 grammes d' épinards
400 grammes de dés de lardon (fumés)
4 cuillères à soupe de parmesan
100 grammes de fromage (râpé)
4 cuillères à soupe de farine
60 millilitres de crème
300 millilitres de lait
persil (finement ciselé)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Disposez les moitiés de butternut sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé, badigeonnez les dessus avec de l'huile d'olive et enfournez durant 30 minutes.

Entretemps faites revenir les oignons avec l'ail puis ajoutez les lardons et l'épinard dans la casserole et laissez réduire.

Ajoutez la farine et le lait dans la casserole et faites mijoter 5 minutes en mélangeant.

Recouvrez ensuite le tout avec la crème, salez et poivrez et laissez encore épaissir un peu.

Retirez l'épinard du feu et incorporez le fromage.

Retirez les butternuts du four et enlevez-leur une partie de la chair.

Remplissez les butternuts avec la farce aux épinards et enfournez pour 15 minutes. Terminez par le persil frais.

Ustensiles de cuisine

Four

