COURGES BUTTERNUT FARCIES AU FROMAGE
(POUR 2 PERSONNES)

- 2 petites courges butternut ou une moyenne
- 50g de mozzarella.
- 50g de fromage à pâte molle (brie, gorgonzola, brebis, chèvre, reblochon, fourme d'Ambert ou Roquefort).
- Huile d'olive.
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé.
- Sel et poivre.

.

Préchauffer le four à 190°.
Couper la courge dans le sens de la longueur et retirer les graines. Posez-la côté ouvert en haut sur une plaque recouverte de papier cuisson ou dans un moule. Saler légèrement, verser un filet d'huile d'olive, enfourner environ 1 heure 15.
Pendant ce temps, couper le fromage en dés

Quand la courge est tiède, retirer la chair en laissant 3mm de peau, l'écraser et la mélanger avec la moitié du fromage sauf le parmesan.
Remettre le tout dans la peau, parsemer du reste de fromage, du parmesan et d'un filet d'huile d'olive.
Enfourner à nouveau, fonction gril à 210° pendant 10 mn pour que le fromage fonde.
Servez avec une salade de mâche.
Vous pouvez la préparer la veille et la réchauffer au four à 170°.
Si vous voulez une version plus gourmande, ajouter des lardons cuits ou des lamelles de jambon ou des cerneaux de noix.