

Butternut farcie tranchée



Pour 4 personnes :

1 butternut assez large

500 g de viande hachée (bœuf, ici)

2 échalotes + Persil haché

Sel, poivre et huile d'olive

Fromage râpé pour gratiner

- Couper la butternut en tranches assez épaisses (3,5 cm environ). Creuser le centre, en ôtant les graines.
- Déposer les tranches de butternut sur une plaque à four, recouverte de papier cuisson. Saler et poivre de chaque côté et arroser d'un filet d'huile d'olive. Enfournier pour 20 minutes, à 180°C, en les retournant à mi cuisson.
- Dans un saladier, mélanger la viande hachée avec les échalotes ciselées et assaisonner au goût (ici, sel, poivre et persil haché). Avec cette farce, faire 4 boulettes et les déposer au centre des tranches de butternut, en tassant un peu. Arroser d'un peu d'huile d'olive et parsemer éventuellement de fromage râpé.
- Cuire, toujours à 180°C, pendant 20 minutes et servir aussitôt.

N'hésitez pas à utiliser un mélange de bœuf et de porc haché ou alors de la chair à saucisse. Ici, les boulettes de bœuf sont devenues un peu dures et compactes à la cuisson... Légère déception de ce côté-là !!!

BFI
Sandra