

Jack be little aux poireaux & champignons

Recette pour 2 personnes !

INGRÉDIENTS:

- 2 Jack be little
- 2 blancs de poireaux
- 3 gousses d'ail
- 200g de champignons
- 100g de comté râpé
- 1 c. à s. de crème épaisse
- Une demi botte de persil
- Sel/poivre



Recette de la Ferme Benaise (Saint Malo)

1. Couper le haut des courges Jack be little, retirer les graines, puis plonger les courges et leurs chapeaux dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Faire cuire 15mn, jusqu'à ce que la chair des courges soit tendre.
2. En parallèle, ciseler les blancs de poireaux, les gousses d'ail, la demi botte de persil et les champignons. Faire revenir dans une casserole avec une noix de beurre pendant une dizaine de minutes. Saler/poivrer.
3. Quand les courges sont cuites, bien les égoutter, gratter la chair et la mélanger avec les poireaux/champignons. Ajouter la crème fraîche et 75g de comté à la casserole.
4. Remplir les courges avec le mélange de légumes et de fromage. Mettre le comté râpé restant sur le dessus des courges et passer au grill.

Bon appétit !