Chèvre chaud butternut et lard fumé

8 pièces 45 minutes

INGREDIENTS

- 1 belle courge butternut
- 4 tranches de lard fumé
- 1 tête d'ail
- Quelques cerneaux de noix
- 4 crottins de chèvre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Thym
- Sel et poivre

ASTUCE ○ DECHET

Utilisez le reste de la butternut pour un velouté ou une purée. Gardez la couane, la congeler pour l'utiliser pendant la cuisson d'un velouté ou autre recette.

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 200°c

Coupez 8 tranches de courge d'environ 1 cm d'épaisseur. Réservez le reste pour une autre recette, velouté par exemple.

Faites cuire avec 5 gousses d'ail dans une casserole d'eau salée 10 mn, ou à la vapeur.

Récupérez la pulpe des gousses d'ail et mixez avec l'huile d'olive, sel, poivre.

Badigeonnez les rondelles de courge et les gousses d'ail restantes.

Disposez le tout sur un plaque allant au four. Découanez les tranches de lard, les coupez en 2 et enroulez les crottins coupés en deux.

Disposez les crottins sur les tranches de courge, ajoutez le thym et un cerneau de noix, poivrez.

Enfournez pendant environ 20 mn.

Servez chaud avec une salade.