FICHE RECETTE

COURGE OEUF COCOTTE

Ingrédients pour 1 personne :

- 1 Jack be little (mini courge)
- 2 tranches de chèvre
- 1 oeuf
- 1 c.à.s de crème fraîche
- 1 c.à.c de lardons
- Sel/poivre
- Huile d'olive
- Miel

Préparation

- Couper le chapeau, creuser la courge pour enlever les pépins. Badigeonner d'huile d'olive, saler et poivrer. Enfourner 20min à 200°c.
- Une fois la courge bien rôtie, la sortir du four. Déposer dans le fond la crème fraîche, recouvrir d'une tranche de chèvre, casser l'œuf et rajouter à nouveau une tranche de chèvre. Ajouter sur le dessus les lardons.
- Ré-enfourner 10min à 180°c.
- A la sortie du four, ajouter un filet de miel et déguster avec du pain (on vous recommande du pain aux noix).

Régalez vous!

Vous pouvez varier la recette :

- Vous pouvez opter pour une version végétarienne avec du chèvre, des épinards et de la sauce tomate
- Pourquoi pas une version tartiflette : oignons, lardons et reblochon