



## Partager | S'inspirer | Découvrir

# Inspiration pour farcir une courge délicata

Cette courge porte bien son nom. Elle a un goût très délicat, avec une touche de noisette. Elle peut facilement accueillir toutes sortes de garnitures, qui rehaussent son goût et la mette en valeur. Pour ma part, je préfère la faire cuire, coupée en deux sur une plaque, AVANT de la farcir. Je la badigeonne simplement de beurre à l'ail avant de l'enfourner à 375F. Cependant, il est aussi possible de la cuire avec sa garniture.

Voici quatre de mes garnitures préférées avec cette courge :

### **PISTE 1 Riz sauvage**

Riz sauvage cuit – Deux tomates en dés – Fromage râpé au choix – Basilic et/ou origan frais – Sel et poivre

### **PISTE 2 Saucisses**

Chair de deux ou trois saucisses sautée – Deux ou trois pommes en dés – Un oignon finement haché – Estragon, origan ou persil frais – Noisettes ou autres noix hachées

### **PISTE 3 Ratatouille**

Ratatouille maison (oignon – ail – courgettes – aubergine – poivrons – tomates – vin blanc – SP) – Cheddar fort râpé

### **PISTE 4 Pomme-poireau**

Trois ou quatre pommes en dés – Poireau tranché – Thym – Vin blanc ou cidre de pommes - Crumble (Chapelure – parmesan – beurre fondu)