RESTAURATION COLLECTIVE
BIO LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

11ème édition

RENCONTRES
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ



INGRÉDIENTS

- 200 g de fromage frais
- 20 cl de crème liquide 35%
- 2 pièces de butternut
- 3 pièces de cébette
- 1 botte de thym frais
- 100 g de miel
- 100 g de noix
- Huile d'olive, sel & poivre

> Pour 8 à 10 personnes
> Temps de préparation : 20 minutes
> Temps de cuisson : 40 minutes

BUTTERNUT
FARCIE CHÈVRE /MIEL

Par Jérémy LONGE

PRÉPARATION

Préparer les butternuts :

Préchauffer le four à 180 °C. Laver les butternuts, les couper en deux dans la longueur et retirer les graines.

Première cuisson :

Déposer les moitiés sur une plaque, quadriller la chair, arroser d'un filet d'huile d'olive et assaisonner de sel, poivre et thym. Cuire 30 min.

Réaliser la farce :

Émietter le fromage frais, ajouter le miel, les cerneaux de noix concassés et la crème liquide. Bien mélanger.

Monter :

Prélever délicatement la chair des butternuts cuits et l'incorporer à la farce. Garnir les demi-butternuts et déposer une rondelle de chèvre.

Finition :

Enfourner 10 min, jusqu'à une légère coloration du fromage. Servir immédiatement.

Fournisseurs :

GARGAMIEL

Fromagerie Bigeat
FROMAGES DE CHÈVRE DE LA CORRÈZE