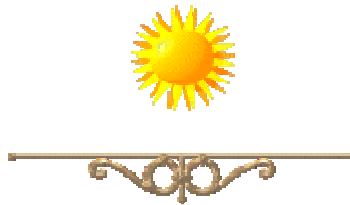


## Fiche recette 117

### **Courge musquée au Piment d'Espelette.**

*(Plat végétarien).* Préparation : 20 minutes - Cuisson : 45 minutes



#### **Ingrédients pour 4 personnes.**

1 courge "Butternut" de moyenne grosseur (courge musquée), 100 g d'Emmental français râpé et 50 g de parmesan râpé, 2 cuillers à soupe d'huile d'olive, 1 cuiller à soupe de Pesto, 1 cuiller à café de piment d'Espelette, du sel et du poivre.

#### **Réalisation.**

Préchauffer le four à Th.6, 180°. Couper la courge en tranches de 3 cm d'épaisseur pour pouvoir l'éplucher et la parer facilement. Attention car la peau est parfois très dure. La peler et ôter les graines puis la débiter en bâtonnets. La courge "Butternut" est douce, un peu sucrée. Pour relever son goût, mélanger dans une terrine l'Emmental râpé, l'huile, le pesto et le piment d'Espelette. Saler et poivrer puis bien retourner les morceaux de courge dans la préparation. Huiler un plat à four et y déposer les bâtonnets de courge. Saupoudrer de Parmesan râpé. Couvrir d'une feuille d'aluminium et mettre au four pour 45minutes au moins.