



# Butternut farcie à l'épeau'rito et au munster

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 petites courges butternut
- 250 g d'[épeau'rito](#)
- 125 g de munster
- 125 ml de crème fraîche liquide
- 1 tomate
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Préchauffez le four th.6 (170°C)

Laver les courges butternut et les poser dans une plaque de cuisson sur un lit de gros sel. Mettre la plaque au four pendant 1 heure. A l'issue, retournez les courges et laissez de nouveau cuire pendant 1 heure.

A l'issue, sortir la plaque du four, laissez refroidir pendant 20 minutes et coupez les courges en 2. Prélevez la pulpe et réservez.

Préparez l'[épeau'rito](#) en suivant les instructions du paquet.

Pendant ce temps, pelez et hachez l'ail.

Faites chauffer la crème fraîche liquide avec l'ail haché dans une casserole sur feu moyen.

Ajoutez le munster et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Incorporez alors l'[épeau'rito](#) cuit, la pulpe de courge réservée, salez et poivrez selon vos goûts.

Lavez et coupez la tomate en petits dés. Répartissez-les dans le fond des demies courges évidées. Ajoutez la préparation à l'[épeau'rito](#) et au fromage par-dessus.

Faites gratiner au four 3 à 4 minutes.

Servez de suite parsemée de ciboulette ciselée et arrosée d'un filet d'huile d'olive.