

Courge musquée confite au four

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 1 h

Ingrédients

- 1 courge musquée
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à café de sel
- 1 morceau de fromage (brebis, vieux conté...)
- 3 c à café de vinaigre balsamique
- Sel



Préparation

- 1- Ôtez le chapeau de la courge et creusez la chair pour enlever les graines
- 2- Dans la partie évidée, ajoutez 2 c à soupe d'huile d'olive, le sel et enfournez dans un four préchauffé à 180°C pour environ 1 h
- 3- Arrosez régulièrement pendant la cuisson avec le mélange d'huile d'olive et de sel
- 4- La courge est cuite lorsque la lame d'un couteau s'enfonce facilement
- 5- Disposez la courge dans les assiettes, râpez l'équivalent d'une c à café de fromage sur cette chair et décorez d'un peu de vinaigre balsamique pour apporter du pep's.

Accompagnez ce plat de Château La Rame, Sainte Croix du Mont