

COURGE FARCI AU MONT D'OR

Ingrédients : pour 1 courge (environ 4 pers)

- 1 courge carat
- 200 gr de Mont d'Or
- 150 gr de semoule
- 125ml de crème fraîche
- Ail
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Brins de ciboulette



Etapes de préparation :

- 1-Préchauffez le four à 180°C.
- 2-Ouvrez la courge, évidez-la, mettez la courge à cuire 40min.
- 3-Préparez la semoule en suivant les instructions de votre paquet.
- 4-Faites chauffer la crème fraîche et l'ail, ajoutez le Mont d'Or et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporez la semoule cuite, salez et poivrez.
- 5-Remplir votre courge du mélange semoule, fromage et faite gratiné au four.
- 6- Servez chauds, parsemés de ciboulette et arrosés d'un filet d'huile d'olive.

