



# MA RECETTE

avec

Rachel  
cuisine

Butternut farcie  
poireaux, bacon et fêta

**PRÉPARATION 15 MINUTES / CUISSON 40 MINUTES / CONSERVATION 4 JOURS**

## MES INGREDIENTS

**POUR 2 PERSONNES**

- 1 butternut
- 2 poireaux
- 5 champignons de Paris (facultatif)
  - 40 g de fêta ou autre fromage de votre choix
- 10 sprays d'huile d'olive
- 75 g de lardons de bacon
- quelques graines de courge (facultatif)

## MES ETAPES

**01**

Couper la butternut en 2 dans le sens de la longueur. Enlever les pépins et la faire cuire 30 minutes à la vapeur.

**02**

Dans une poêle, mettre l'huile d'olive avec les poireaux en rondelles fines. Ajouter les champignons en petits morceaux, laisser cuire à couvert avec un filet d'eau pendant 15 minutes environ.

**03**

Lorsque la butternut est cuite, enlever l'intérieur délicatement et le mettre avec les poireaux. Ajouter la fêta, faire revenir 3 minutes. Garnir la butternut de la préparation, parsemer de graines de courge.

**04**

Faire cuire 10 minutes environ dans un four chaud à 180°.