

Courgette farcie au Cacouyard

et aux noix



Courgette farcie au Cacouyard et aux noix

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 courgettes de calibre moyen

1/2 Cacouyard

16 cerneaux de noix

fleur de sel, poivre du moulin

Préparation

1 Préchauffez le four à 180 °C (Th.6). Lavez les courgettes, coupez les extrémités, et taillez-les pour former 4 cylindres de 4 à 5 cm. Creusez ces cylindres pour enlever les pépins.

2 Salez et poivrez l'intérieur des courgettes. Garnissez chaque cylindre de Cacouyard, poivrez de nouveau sur le fromage, et déposez un cerneau de noix sur chacun.

3 Mettez-les au four 15 min, puis servez-les accompagnés de charcuterie du Haut-Doubs, ou d'une salade verte. Cela peut aussi être une mise en bouche.



Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

JuraFlore
Fort des Rousses


Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com