

Jack Be Little au four !



Hier soir je me suis testée à une nouvelle recette hivernale à base de courges : les petites Jack Be Little !

1/ les ébouillanter 10mn entières dans une casserole
2/ les évider comme une tomate farcie, en gardant le capuchon

3/ les remplir d'une cuillère de crème fraîche, de muscade, sel, poivre et d'un œuf cassé. Sinon, une farce gourmande au fromage et champignons peut être délicieuse !

4/ enfourner 15mn à 180°C en surveillant. L'œuf doit devenir comme un œuf à la coque.

5/ dressez avec le capuchon et servez avec des mouillettes beurrées !

A table ! 😊

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)