



Les Jardins
DE MALEVERGNE
LÉGUMES ET OEUFS

'Jack Be Little' en chapeau

- 4 courges 'Jack Be Little'
- 2 jaunes d'oeufs
- 100 g de lardons
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 50 g de comté ou emmental râpé
- Sel, Poivre

Préchauffez votre four à 180°C.

Enlevez un chapeau à chaque courge et évidez les graines.

Faites revenir les lardons quelques instants à la poêle.

Dans un saladier, mélangez la crème avec les jaunes d'œufs, le fromage râpé, les lardons, sel et poivre.

Entaillez un peu la chair à l'intérieur sans léser les coques.

Garnissez chaque courge du mélange et enfournez les chapeautés 30 à 45 minutes au four.

Dégustez !