



Une recette de saison imaginée avec les produits Hop'la par Sandra Pascual, notre blogueuse locale.
www.cuisine-addict.com

La recette de Sandra

Ouf cocotte en Jack be Little



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES



5 min



20 min

- 4 courges Jack be Little
- 50 g de lardons fumes
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse
- Sel, Poivre

- Couper un chapeau sur le haut des courges puis creuser l'intérieur à l'aide d'une cuillère à soupe pour sortir les graines.
- Placer les courges dans un plat allant au four, les saler et les poivrer.
- Faire dorer les lardons dans une poêle puis les répartir dans les courges.
- Casser un œuf dans chaque courge, ajouter une cuillère de crème épaisse et donner un tour de moulin à poivre.
- Remplir le plat d'eau chaude puis enfourner à 180°C pendant 20 minutes.

Bon appétit !