

CASSOLETTE DE BUTTERNUT AU BACON ET CHORIZO

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients : (6 Cassolettes)

- 1 Butternut > 2 Oignons > 280g Crème fraîche 15%
- 150g Bacon râpés > 1 CS Huile d'olive
- 180g Chorizo doux > 1 Pincée de sel > 40g Gruyère râpé

Recette :

- > Eplucher le Butternut et couper le en morceaux
- > Cuire la butternut 25 min dans de l'eau bouillante ou en Cocote Minute (Cookeo : 10 Min Sous pression dans le panier vapeur avec 200ml d'eau dans la cuve)
- > Emincer les oignons
- > Mettre l'huile dans une poêle profonde (sauteuse) ou un wok
- > Couper le chorizo en rondelles
- > Rajouter les oignons émincés et le chorizo dans la sauteuse et Dorer 5 Min
- > Rajouter les morceaux de butternut cuits > Mélanger
- > Rajouter le bacon râpé > Mélanger> Dorer 2 Min en mélangeant
- > Rajouter la crème fraîche > Mélanger > Mijoter 5 Min
- > Mettre le mélange dans des cassolettes allant au four
- > Rajouter du gruyère râpé sur le dessus
- > Enfourner 20 Min à 180°C