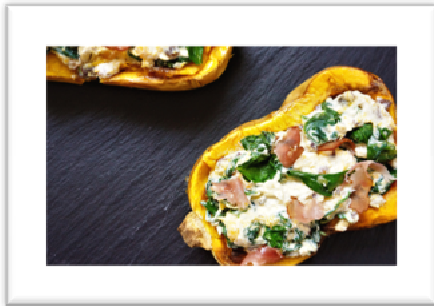




Toque & Tablier



## **Butternut farcie à la ricotta, jambon fumé et épinards**

**Pour 4 personnes**  
**Préparation 20 min**

**Bien s'organiser : Vous aurez fait cuire votre butternut au four. Les épinards seront cuits. La farce sera prête. Vous ferez tout réchauffer à la dernière minute.**

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le primeur :**

- 1 belle butternut
- 125g de pousses d'épinard
- 1 échalote

#### **L'épicier :**

- 40 g de noisettes décortiquées
- 20 g (ou 2 cuillères à soupe) de raisins secs
- Sel, poivre
- 1 demie cuillère à café de cumin

#### **Le fromager :**

- 190 g de ricotta
- 12 cl de lait (la moitié d'un verre)
- 15 g de beurre

#### **Le charcutier :**

- 3 tranches de jambon fumé ou speck

1. Préchauffez le four à 240°. Coupez votre butternut en 2, salez, poivrez-la. Enfourez pour environ 30 minutes (vous devez insérer un couteau sans difficulté).
2. Ramollissez les raisins dans un peu d'eau chaude. Concassez les noisettes (voir mon geste du chef). Pelez et émincez l'échalote. Découpez en lanière le jambon. Dans un saladier, mélangez la ricotta, le jambon émincé, les noisettes, les raisins secs, la moitié de l'échalote et lait. Mélangez, salez, poivrez et goûtez. Réservez.

3. Lavez les épinards, faites-les tomber quelques minutes dans un peu de beurre et le reste de l'échalote. Salez, poivrez, goûtez.
4. Une fois la butternut cuite, prélevez la chair à la cuillère (en faisant attention de ne pas la percer et en laissant un bord de 2 cm), découpez-la en morceaux. Mettez les morceaux dans la poêle avec les épinards, mélangez. Farcissez- avec la butternut évidée. Versez la sauce à la ricotta. Parsemez de cumin et envoyez !