

Cyclanthères rôties farcies au fromage de chèvre

Ingrédients:

des cyclantyères

fromage de chévre

huile d'olive

avant defarcir les cyclanthères je les cuit 5mn dans l'eau salée. Ensuite les couper en deux dans la longueur enlever les graines et on peut farcir les coques avec ce qu'on veut. J'ai simplement utilisé du fromage de chèvre frais.



Et puis une petite garniture au choix : ici des mini-tomates cerises moi j'ai mixé du chorizo avec le fromage de chèvre. Un peu d'huile parfumée à l'ail et aux herbes du jardin.

une vingtaine de minutes au four à 150°

bon appétit