

# SQUASH AU FOUR ?

NIVEAU  
**Facile**

TEMPS DE PRÉPARATION  
**15 minutes**

TEMPS DE CUISSON  
**1 heure, 30 minutes**

POUR  
**2 Personnes**

## Ingrédients

- 1 squash
- 200 g de lardons
- 1 oignon
- 0,20l l de crème fraîche (liquide)
- guyère
- 1 poivron

## En partenariat avec :

[Les Toqués du Caillou](#)

Crédit photo : internet.



## LES ÉTAPES

- 1.** Prenez un squash et découpez une partie de dessus qui servira de couvercle. Videz les pépins.
- 2.** Coupez un oignon entier en morceau.
- 3.** Incorporez l'oignon, les lardons et la crème fraîche liquide dans le squash.
- 4.** Mélangez grossièrement le contenu et agrémentez de guyère râpé. Refermez-le avec le couvercle.
- 5.** Passez-le au four pendant 1h maximum à 210 degrés, en surveillant la cuisson.
- 6.** Une fois cuit, sortez-le du four et dégustez !