POTIMARRON FARCI

INGRÉDIENTS

- 1 Potimarron
- 1 Oignon
- 250g Champignons de Paris
- 250g Lardons
- 150g Gruyère râpé
- 20cl Crème fraîche
- 1 Botte de ciboulette
- 1/2 c-à-c Noix de muscade
- Huile d'olive
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 1H15MN
TEMPS TOTAL : 1H45MN

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).

Pelez l'oignon et émincez-le.
Nettoyez les champignons et coupez-les en morceaux.
Ciselez la ciboulette.

Dans une poêle, faites chauffer 2 Cuil. à soupe d'huile d'olive. Faites-y fondre l'oignon quelques minutes.

Ajoutez les lardons et faites-les revenir.
Ajoutez les champignons et continuez la cuisson 5 min.

Après cuisson, déposez le tout sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile, réservez.

Coupez le chapeau du potimarron. Creusez-le jusqu'aux 3/4, récupérez la chair et coupez-la en cubes.

Dans un saladier, mélangez la chair du potimarron, le mélange aux lardons, la crème fraîche et le gruyère.

Ajoutez la ciboulette et la muscade. Salez, poivrez et mélangez bien.

Farcissez le potimarron du mélange précédent.
Refermez à l'aide d'un chapeau.

Placez le potimarron dans la lèchefrite du four.
Ajoutez un fond d'eau et enfourner pour 45 min à 1 h. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau : la chair du potimarron doit être tendre.