

Potimarrons farcis



Préparation : 15 mn

Cuisson : 60 mn

Temps total : 1h15

Réalisation : très facile

Petite astuce : *Pour une grande tablée, remplacer les potimarrons par une belle courge muscade, en adaptant le temps de cuisson ; chacun pourra y piocher à sa guise !*

Ingrédients pour 4 personnes :

4 petits potimarrons

200 g de lardons, de dés de poulets ou de bacon

2 oignons

2 pots de crème fraîche

fromage râpé (emmental, gruyère, comté ou autre)

8-10 biscottes ou tranches de pain de campagne

sel et poivre

aluminium

Préparation :

Coupez le dessus des potimarrons, ôtez les graines.

Faites revenir dans une poêle antiadhésive les lardons et les oignons émincés, réservez.

Émietter les biscottes

Dans les potimarrons, disposez alternativement une couche de biscottes émiettées, une couche de lardons et d'oignons, une couche de fromage râpé et une couche de crème fraîche, assaisonnez et renouvelez l'opération !

Remettez le couvercle sur le potimarron. Enveloppez dans du papier aluminium et mettez au four à 210°C (thermostat 7) pendant 1 heure minimum.

Remarque : Pour vérifier la cuisson, piquez le potimarron avec une pique en bois.