

# POTIMARRON FARCI



**FACILE**

**PRÉPARATION : 15min**

**CUISSON : 40min**

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 Potimarron ; 250g de champignon de paris frais ; 200g de lardon (ou lard coupé en tranche) ; 150g de gruyère râpé ; 25cl de crème fraîche ; Estragon (ou autre herbe aromatique) ; Poivre, Sel

## PREPARATION :

Découper le chapeau du potimarron, évider un peu de chair et la couper en morceaux.

Emincer les champignons.

Mélanger les lardons, les champignons émincés, le gruyère râpé, la crème et les morceaux de potimarron, l'estragon, saler, poivrer. Vous obtenez la farce.

Garnir le potimarron avec cette farce. S'il y a trop de farce, mettre le surplus dans le plat autour du potimarron ou faire cuire à part.

Faire cuire à feu doux pendant 30 à 40minutes. Le potimarron est cuit lorsque ça chair est tendre.

A noter :

La peau du potimarron est très fine et peut être consommée une fois cuite.