

Potimarron farci aux champignons, oignons et lardons (Cuisine AZ)



Ingrédients

- 1 potimarron moyen
- 100 g d'allumettes de lardons fumées ou non
- 125 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 100 g de gruyère râpé
- 10 cl de crème liquide ou épaisse
- sel et poivre
- ciboulette ou persil
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez le potimarron et découpez un chapeau. Evidez le potimarron de ses graines. Disposez votre potimarron et son couvercle dans un plat à four et enfournez pour 15 minutes.

Epluchez l'oignon et émincez-le. Epluchez (ou pas) vos champignons, coupez les pieds terreux et coupez-les en 2 ou 4 suivant leur taille.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle pour y faire fondre l'oignon émincé. Ajoutez les allumettes de lardons et les champignons, mélangez et laissez cuire sur feu vif pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez la crème, la ciboulette, du sel et du poivre et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes..

Sortez votre potimarron du four, salez et poivrez l'intérieur. Remplissez-le avec un peu du mélange précédent, ajoutez une couche de gruyère, et poursuivez ainsi jusqu'à épuisement de votre garniture. Placez le chapeau sur le potimarron et enfournez pour environ 30 à 40 minutes suivant sa taille. Vérifiez la cuisson, la chair du potimarron doit être tendre.

Un truc anti-gaspillage : si il en reste, vous pouvez mixer le tout et rajouter de la crème pour faire une soupe

Bon appétit !