

# Recette « potimarron farci »

*(vous pouvez remplacer les champignons par la viande hachée, ou de fromage brousse)*



## Ingrédients

Nombre de personnes



1 potimarron (selon le nombre d'invités)



250 g de champignon de Paris frais



200 g de lardons (ou lard)



150 g de gruyère râpé



25 cl de crème fraîche



Estragon



Poivre



Sel



## Préparation

Temps Total : 55 min

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

1

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

2

Le but est de farcir le potimarron avec un mélange de champignons émincés, de lardons, crème, gruyère, et le reste des morceaux de potimarron.

3

Regarnir le potimarron, poser le chapeau et enfourner à feu doux pendant 30 à 40 mn.

4

Vérifier la cuisson, la chair du potimarron doit être tendre.