

RECETTE

Courges farcies !



Préparation **60 minutes**

Pour **4 personnes**

280 calories

Ingrédients

- 1 ou 2 potimarrons
- 1 boîte de lardons
- 1 boîte de champignons
- 1 oignon
- 1 brique de crème
- 1 bûche de chèvre

Préparation

1. **Faites préchauffer votre four à 190°C.**
2. **Ouvrez le potimarron en deux et videz-le.**
3. Mettre votre potimarron dans le four, ouverture vers le haut afin que la chair ramollisse, environ 45 min.
4. **Pendant ce temps, préparez votre garniture.**
5. **Faites revenir dans une poêle, sur feu moyen, l'oignon et les lardons.**
6. Ajouter les champignons coupés en morceaux et laisser réduire le tout.
7. Assaisonnez de sel et de poivre si besoin.
8. Sortez vos potimarron du four et garnissez-les de farces.
9. Coupez votre bûche de chèvre en rondelle et disposez-les au-dessus.
10. Remettre au four pendant environ 15 minutes afin que le chèvre soit fondant.

Astuces

-Vous pouvez réaliser la recette avec des butternuts et varier votre garniture.