

Potimarrons farcis



Facile



Bon
marché



20 min.

1

Deux jours avant, rincez les potimarrons, essuyez-les et découpez des chapeaux. Epépinez-les et récupérez la chair à l'aide d'une cuillère en laissant 1,5 cm d'épaisseur environ.

2

Mettez la chair dans un saladier avec les châtaignes grossièrement émiettées, les lardons préalablement dorés et les Pélarçons coupés en dés. Salez et poivrez.

3

Répartissez le mélange dans les potimarrons. Remettez les chapeaux et conservez-les au frais dans du film alimentaire.

4

Le jour J, préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Disposez les potimarrons dans un plat à gratin, saupoudrez de graines de courge que vous aurez fait torréfier et enfournez 1 h environ avec les chapeaux.

ma liste de courses (pour 4 personnes)

- 2 Petits potimarrons
- 2 Pélarçons des Cévennes
- 250 g Châtaignes cuites
- 100 g de lardons
- 50 g Graines de courge
- Sel
- Poivre du moulin