

Potimarron farci aux champignons



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 potimarrons
- 1.2 kg de mélange de champignons
- 250 gr de lardons fumés
- 3 échalotes
- 50 gr de beurre
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- estragon
- sel, poivre

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C (th 7).
2. Epluchez et émincez les échalotes.
3. Lavez et coupez les champignons.
4. Essuyez-les.
5. Coupez un chapeau aux potimarrons, épépinez-les.
6. Coupez-les légèrement à leur base pour qu'ils se tiennent bien droit.
7. Effeuiliez l'estragon.
8. Dans une poêle, faites fondre le beurre.
9. Ajoutez les champignons, les lardons et les échalotes.
10. Cuisez 5 à 10 mn et ajoutez la crème.
11. Portez le tout à ébullition et éteignez le feu.
12. Ajoutez l'estragon, assaisonnez à votre convenance et remplissez les potimarrons de cette préparation. Fermez-les et mettez au four pendant 30 mn.
13. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.

Potimarron farci aux champignons

14. Disposez sur des plats et raclez l'intérieur du potimarron afin d'en extraire la chair