

Potiron farci cuit au four

Pour 6 personnes

Un potiron entrant entier dans le four (3/4kg), 150/200 gr de riz(ou mieux du risotto), environ 300 grammes de champignons, environ 200 gr d'emmental ou autre fromage fruité (ou bien du fromage frais de chèvre ou brebis), une gousse d'ail, quelques brins de persil, muscade, sauge, sel, poivre, crème fraîche, huile d'olive.

Laver le potiron, découper le couvercle sur le sommet(environ 10 cm de diamètre).

Enlever délicatement les graines et les fils jusqu'à la chair.

Pendant ce temps faire cuire le riz avec des feuilles de sauge.

Faire revenir dans l'huile d'olive les champignons avec l'ail écrasé et le persil.

Farcir le potiron : mettre une couche de riz à la sauge, une couche de champignons, une couche de fromage et ainsi de suite jusqu'à ce que le potiron soit rempli.

Napper de crème fraîche et saupoudrer de muscade. Remettre le couvercle.

Envelopper le potiron dans du papier cuisson et le mettre dans un plat de diamètre juste supérieur.

Mettre dans le four (180°) et laisser cuire environ 2 heures.

Bien surveiller la cuisson vers la fin. Le potiron est cuit quand la lame d'un couteau pénètre facilement dans la peau et la chair.

Présenter sur la table le potiron dans son plat de cuisson, afin qu'il ne s'éventre pas.

Enlever le couvercle et servir la chair du potiron avec sa farce.

Variante : on peut remplacer les champignons par des lardons frits et le riz par des croutons de pain revenus dans de l'huile d'olive et de l'ail.