



## Potimarron farci aux champignons et aux lardons



Niveau



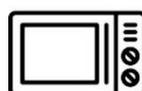
Facile

Préparation



10 min

Cuisson



40 min

Prix



Bon marché

### INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

#### Chez Panier des Champs :

- 1 potimarron

#### En épicerie :

- 250g de champignons de Paris frais
- lardons fumés
- gruyère râpé
- crème fraîche
- un peu d'estragon
- sel, poivre

### EN CUISINE !

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Découper le chapeau du potimarron, l'évider un peu et couper la chair en morceaux.
- Emincer les champignons. Les faire revenir à la poêle avec les lardons.
- Le but est de farcir le potimarron avec un mélange de champignons émincés, de lardons, crème, gruyère et le reste des morceaux de potimarron.
- Garnir le potimarron, poser le chapeau et enfourner à 180° pendant 30 à 40 min.
- Vérifier la cuisson (la chair du potimarron doit être tendre).

**BON APPÉTIT**