



POTIMARRON FARCI

Ingrédients



4 petits
potimarrons



400 g de légumes de
saison crus (oignons,
poireaux,
champignons...)



100 g de fromage râpé



40 g de crème



Sel et poivre



épices



herbes aromatiques

Préparation

1



Préchauffer le four à
180°C.

2

Découper les chapeaux, retirer
les graines et couper un peu
en dessous pour que le
potimarron tienne debout.



3

Couper les légumes, les faire
revenir dans une poêle.



4

Ajouter la crème, les épices,
les herbes aromatiques, le sel
et le poivre.

5

Remplir les potimarrons
avec la garniture, ajouter le
fromage râpé, replacer le
chapeau.
Enfourner pendant 30 min à
180°.

