4 pers.

60 min

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°.