Potimarron farci à l'Ortolan

La Biscothèque

Cuisine, Plats familiaux



TEMPS DE PRÉPARATION
15 minutes

TEMPS DE CUISSON
1 heure à 180 °C
puis 15 minutes avec le fromage

TYPE DE PLAT
Plat

NOMBRE DE PARTS
6-8 parts

INGRÉDIENTS

- 1 potimarron
- 1 Ortolan ou autre fromage
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Quelques pommes de terre grenaille
- Thym
- Sel
- Poivre
- 1 jaune d'œuf
- Chapelure
- 1 filet d'huile d'olive



PRÉPARATION

1. Couper le chapeau du potimarron, récupérer la chair du chapeau et vider la courge.
2. Préchauffer le four à 180 °C ; éplucher et ciseler l'ail et l'oignon.
3. Garnir le potimarron avec l'ail, l'oignon, la chair en dés, le thym, le sel, le poivre et un filet d'huile d'olive.
4. Le placer dans un plat légèrement huilé : disposer les pommes de terre autour, les huiler légèrement et les assaisonner.
5. Cuire environ 1 heure.
6. Poser le fromage à la place du chapeau ; s'il est trop grand, en couper les bords et les déposer sur la garniture.
7. Badigeonner le fromage de jaune d'œuf battu, couvrir de chapelure et remettre au four 15 minutes.

ASTUCE

Le potimarron peut être remplacée par du potiron, du butternut ou une autre courge d'automne ;
les graines peuvent être grillées ou conservées pour les semis.