

Citrouille garnie cuite au four

Le temps de cuisson dépend de la catégorie des citrouilles, la citrouille à la forme lisse est plus fondante à la cuisson, alors que celle à la forme cannelées la chair est plus ferme est demande un peu plus de temps à la cuisson.

Pour 10 à 12 personnes

Cuisson 4 heures 160° à 180°

400 à 500g de pain grillé

Une bonne tête d'ail

300 à 350 g de jambon blanc

460 g de cèpes

300 g de champignons de paris

350 à 400 g de fromage râpé

600 à 700 g de crème fraîche

Préparation : Lavez soigneusement le potiron à la brosse, découpez la partie supérieure, puis sortir les pépins et les fibres, bien nettoyer l'intérieur, salez et poivrez.

Grillez le pain de campagne en tranches fines, et le froter avec de l'ail.

Emincez les têtes des champignons.

Mélangez finement le fromage râpé (beaufort, emmenthal, gruyère), avec la crème fraîche et la noix de muscade râpée.

Montage : Tapissez le fond du potiron d'une couche de pain grillé, une couche de champignons salez, poivrez, une couche de jambon blanc, puis le fromage avec la crème.

Par dessus, continuez avec une deuxième couche et une troisième si besoin, ensuite fermez avec la partie supérieure.

Emballez le potiron dans le papier alu de 4 tours, le déposer sur le lèche frite avec un peu d'eau, et cuire au four à feu moyen, contrôlez la cuisson avec une aiguille ou un couteau à travers le papier alu, et Servir à table comme plat principal.

Mélangez délicatement l'intérieur en prenant soin de ne pas percer la peau et servir les convives sans attendre.

