

# Potiron surprise

<http://cuisine.journaldesfemmes.com>

Recette proposée par Sophie Pellicoli



Pour 6 personnes :

- 1 potiron de 5 à 6 kg (plutôt haut et pas trop large )
  - 2,5 sachets de croûtons à l'ail
  - 500 g de lardons fumés
  - 60 cl de crème liquide
  - gruyère râpé
  - thym, muscade, ail
  - sel, poivre
- **Préparation** : 30 mn
    - **Cuisson** : 120 mn



1 Découper le haut du potiron (en cône). Gratter l'intérieur du potiron pour ôter les graines et les fils.

2 Faire revenir les lardons.



3 Couvrir le fond du potiron de sel, poivre, thym, ail et muscade.



4 Mettre successivement une couche de lardons, de croûtons, de gruyère et renouveler les couches pour arriver au moins à la moitié du potiron. Mélanger la crème avec du sel, poivre, thym, muscade et verser dans le potiron. Remettre le chapeau et mettre le potiron dans un grand plat allant au four.



5 Laisser au four pendant 2 heures à thermostat 6, 180°C.

6 Servir tel quel. Enlever le chapeau, servir une grande cuillère de farce par personne et gratter les bords intérieurs pour servir des morceaux de potiron.

**suggestion :** Ne pas hésiter à mettre de l'ail et du thym !!

**suggestion :** Prendre un plat avec des rebords suffisamment hauts car cela rend du jus et risque de déborder sur la table au moment du service. Ne pas hésiter à mettre tous les croûtons : au final on ne sent pas l'ail tant que ça, les croûtons ramollissent et absorbent un peu de jus rendu par le potiron. Enfin, juste avant de servir, enlever la peau pour laisser apparaître les yeux, le nez et la bouche : en ayant fait les dessins au couteau avant la cuisson, cela s'enlève tout seul!