

Potimarron farci à la viande

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 45 minutes

Ingrédients pour 6 personnes:

1 ou 2 potimarrons (selon la taille)
200 g de chair à saucisse
300 g de steack haché
100 g de jambon de pays (tranche épaisse ou talon)
2 oeufs
1 oignon
1 gousse d'ail
60 g de gruyère rapé
2 cuillères à soupe d'huile
sel, poivre

Préparation:

Couper les potimarrons en 6 parts, ôter les graines. Les cuire 5 minutes à l'eau bouillante salée, égoutter. Les creuser avec une cuillère, en laissant 2 cm de chair. Hacher la chair prélevée.

Chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire dorer l'oignon émincé 1 minute. Ajouter la chair à saucisse et la faire revenir 3 minutes en l'égrenant. Ajouter le jambon haché, la chair des potimarrons et l'ail haché. Cuire 3 minutes à feu moyen, en remuant. Hors du feu, incorporer le steack haché, les oeufs et 40 g de fromage. Saler peu, poivrer et bien mélanger.

Garnir de farce les parts de potimarron en reformant les quartiers. Les poser dans un plat huilé avec un verre d'eau. Parsemer du reste de fromage, cuire 30 minutes au four préchauffé à 180°C. Servir bien chaud.