

Courge pomme d'or farcie aux champignons

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

6 boule d'or (ou autre mini courge à farcir)

400g de champignon de paris

1 échalote

200g de lardon fumés

100g de chèvre frais

Préparation :

- Couper le chapeau des boules d'or, les évider soigneusement.
- Cuire les boules d'or à l'envers dans le panier vapeur pendant environ 20min (piquer pour vérifier la cuisson, la chair doit être moelleuse).
- Émincer l'échalote et les champignons.
- Faire sauter les lardons (sans matière grasse ajoutée), et ajouter l'échalote et les champignons.
- Laisser cuire environ 15 min, ajouter le chèvre frais et mélanger.
- Garnir les pommes d'or de la farce, fermer avec le petit chapeau mettre les pommes d'or dans un plat, ajouter 1cm d'eau dans le fond et mettre au four pendant 15 min.