

COURGE FARCIE



Temps de préparation 25 minutes



Temps de cuisson 3 heures



Niveau de difficulté

Ingrédients pour 8 personnes

1 courge qui rentre dans votre four
Pain tranché
Pommes de terre, carottes, navets...
Saucisse de Morteau, lard, bacon...
Champignon de Paris ou autres
(secs ou frais)
Fromage au choix
(comté, parmesan, tome...)

Crème

Vin blanc Sel, poivre Préchauffer le four à 180 °C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Eplucher et couper vos légumes en petits morceaux.

Râper le fromage.

Préparation de la recette

Couper le chapeau et enlever les graines.

Tapisser les parois avec le pain.

Farcir la courge avec tous vos ingrédients intercalés en couches sans oublier de mettre du fromage, de la crème et un peu de vin blanc afin de bien mouiller votre farce qui cuira mieux.

Arroser de crème et/ou de vin blanc.

Emballer la courge de papier aluminium et la mettre au four 3 heures. Si c'est plus ce n'est pas grave.

Servir à la louche avec une belle salade... et un p'tit canon!

La règle de cette recette est... qu'il n'y a pas de règle ! Faites-vous plaisir sans vous poser trop de questions.. Peu importe les ingrédients. la recette est toujours réussie !

Edith réalise cette recette avec un potimarron, du lard, du comté et de la crème !

Ideal en rentrant du ski on d'une balade en raquettes. Posez la courge au centre de la table et servez avec une louche... Du bonheur!