



PARMENTIER DE COURGE



Temps de préparation
30 minutes



Temps de cuisson
35 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

Environ 3kg de courge
150g de lardons fumés
500g de viande de bœuf hachée
2 oignons
3 gousses d'ail
120g de beurre
150g de parmesan ou de comté râpé
1 bouquet de persil
Noix de muscade
Sel, poivre

Préchauffer le four à 210°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Enlever la peau de la courge. Couper la courge en gros morceaux.

Peler et hacher les oignons et l'ail.

Ciseler le persil.

Déroulement de la recette

Faire cuire la courge à la casserole avec 50g de beurre et un grand verre d'eau, environ 15 minutes et à couvert.

Surveiller la cuisson. Lorsque la courge est réduite en purée, enlever le couvercle et faire évaporer la totalité de l'eau.

Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade râpée.

Faire fondre 50g de beurre dans une casserole anti adhésive, ajouter l'oignon et l'ail.

Faire colorer et ajouter la viande et les lardons.

Laisser cuire 2 minutes et ajouter le persil.

Rectifier l'assaisonnement et mettre dans un plat allant au four sans le beurrer.

Ajouter la purée de courge, le fromage et le reste du beurre coupé en dés.

Enfourner 20 minutes et servir chaud.



N'hésitez pas à remplacer les lardons par un reste de saucisse !



Vous pouvez également ajouter des pommes de terre à la courge ou faire moitié/moitié...

