

# POTIMARRON FARCI A LA VIANDE HACHEE



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**2 potimarrons moyens**  
**500 g de viande de bœuf hachée**  
**200 g de champignons de Paris**  
**150 g de lardons**  
**150 g de gruyère râpé**  
**1 oignon**  
**1 gousse d'ail**  
**2 c à s de crème liquide**  
**1 botte de persil frais**

**Laver les potimarrons et les couper en deux. Retirer les graines. Saler et poivrer la chair. Envelopper chaque moitié dans du papier d'aluminium et faire cuire une heure au four à 210°. Vérifier la cuisson et prolonger un peu si besoin**

**Émincer les champignons. Ciseler le persil. Émincer l'oignon et l'ail. Faire revenir dans une sauteuse l'oignon et l'ail. Ajouter les champignons. Faire cuire une dizaine de minutes jusqu'à l'évaporation de l'eau de cuisson des champignons. Puis ajouter les lardons et en dernier la viande. Saler et poivrer. Laisser cuire une dizaine de minutes. Ajouter le persil et la crème.**

**Garnir les demis potimarrons avec la farce. Parsemer de gruyère, et enfourner sous le grill quelques minutes.**