

Potimarron farci: veau, châtaignes...

Pour 4 personnes

2 potimarrons de taille moyenne

600g de viande de veau hachée

70g de marrons cuits au four

80g de chanterelles

1 oignon

1 cuil à café de graines de fenouil

1 cuil à café d'origan séché

Sel, poivre

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez bien les potimarrons, décalottez-les puis à l'aide d'une cuillère à soupe retirez les graines.

Epluchez et émincez l'oignon et faites-le revenir dans un peu d'huile avec les champignons. Laissez refroidir.

Dans un saladier mélangez la viande hachée avec les marrons émiettés, les graines de fenouil, l'origan et le mélange oignon-chanterelles. Salez, poivrez.

Répartissez cette farce dans les potimarrons, arrosez d'un filet d'huile, recouvrez avec le chapeau et déposez-les dans un plat à gratin.

Enfournez à 2180°C pendant 1 heure.

Mais pourquoi j'ai attendu aussi longtemps avant de faire ce farcis, c'est tellement bon et puis l'avantage avec le potimarron c'est que la peau se mange, donc pas de gaspillage.