Butternut farcie viande et champignons de Paris

**Ingrédients**

Pour 4/5 personnes

1 butternut

150 g de viande hachée

150 g de chair à saucisse

1 œuf

150 g de champignons de Paris

1 oignon

2 gousses d'ail

1 c à soupe de persil

Tranches de gruyère ou gruyère râpée

Sel, poivre

**Préparation**

**Préchauffage four à 200°C (th :6-7)**  Chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir l'oignon finement émincé puis ajouter les champignons coupés en minces lamelles avec les gousses d'ail écrasées. Faire revenir 3 à 4 min. Laisser refroidir.

Mettre les deux viandes dans un saladier, ajouter l’œuf entier, le persil ciselé et la poêlée de champignons, sel et poivre. Couper la courge butternut en deux sur la longueur et retirer les graines.

 Envelopper et enfermer chaque moitié avec du papier aluminium et les placer dans un plat allant au four. Enfourner pour 80 min. Une fois la courge butternut tiédie, la creuser pour retirer un peu de pulpe que vous mélangerez avec la farce et une pincée de muscade. Saler très légèrement les moitiés de courge et les remplir avec la farce.

Les replacer dans le papier aluminium, couvrir et enfourner 30 min à 200°C.

Découvrir les courges butternut et recouvrir de tanches d'emmental ou de gruyère râpée et passer au gril 10 à 15 min.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita