**Butternut farcie et gratinée au pain rassis aillé**

**Ingrédients**

**Pour 8 personnes**

2 butternuts

300 g de chair à saucisse

300 g de viande de bœuf hachée

250 g de marrons cuits au naturel (en boîte)

1 oignon

1 œuf

5 gousses d’ail

Pain rassis mixé

2 pincées de noix de muscade

Huile d'olive

Sel, poivre

**Préparation**

**Préchauffer le four à 200°C (th : 6-7)**

Évider les courges butternut. Les déposer dans un plat avec du papier aluminium et les envelopper. Enfourner pendant 70 min. Une fois tiédie, retirer une bonne partie de la pulpe sans percer la peau. Mixer les marrons et la pulpe de la butternut, réserver.

Mélanger dans un bol, le pain rassis mixé avec 2 gousses d'ail pressées et 2 c à soupe d'huile d'olive, réserver.

Pendant ce laps de temps préparer la farce.

Peler l'oignon et l'émincer finement

Éplucher 3 gousses d'ail et les dégermer.

Faire revenir l'oignon et les 2 gousses d'ail pressées dans une  une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 6 min à feux doux. Ajouter la purée de marrons et butternut, mélanger et laisser encore 4 min. Laisser tièdir

Mettre les viandes dans un saladier, incorporer la poêlée de purée de marrons et butternut, l’œuf, la muscade, mélanger. Saler légèrement et poivrer. Réserver au réfrigérateur.

Mettre à chauffer une poêle feu moyen et y faire dorer légèrement le pain rassi aillé.

 Saler très légèrement les moitiés de courge butternut et les remplir avec la farce. Recouvrir la farce du pain rassi aillé

Les replacer dans le papier aluminium, rabattre la feuille d'aluminium puis verser un peu d'eau dans le plat (2 tasses à café environ) et enfourner pour 50 min toujours à 200°C.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**