



Courges Jack Be farcies au porc et champignons d'automne, châtaignes d'Annot

Ingredients

4 courges "Jack be little
150 g de porc haché
1 tranche de jambon cuit
1 échalote
1 ou 2 gousses d'ail

10 champignons ceps,
sanguins ou chanterelles
1 cuillère à soupe de
chataignes d'Annot
sel, poivre,

Procédé

- Couper un chapeau aux courges et enlever les graines à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Les déposer (corps et chapeaux) dans le panier du cuit vapeur et cuire 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendre en les piquant avec un couteau. Retourner les courges pour les égoutter un peu et laisser refroidir.
- Mixer l'ail, l'échalote, le jambon et la viande, assaisonner de sel, poivre.
- Ajouter les champignons détaillés en petits dés et entier pour les chanterelles.
- Dans une poêle chaude, avec une cuillère à soupe d'huile, faire revenir la farce environ 10 minutes le temps que les champignons rendent leur eau et la viande cuise en partie. Ajouter les morceaux de chataignes en cours de cuisson.
- Garnir les courges de la farce et les placer dans un plat à four et arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Enfourner pour 25 minutes à four chaud et déguster avec une bonne salade !

