

Potimarron Rôti & Farci façon "Tartiflette"

Mode : **ROAST (RÔTIR)**

Temp : **180°C**

Durée : **0h50**

"un potimarron rôti farci d'une crème onctueuse au Reblochon et aux lardons. Une recette d'automne simple, fondante et ultra-gourmande à partager (ou pas !)."



Ingrédients

1 Potimarron

200 g Lardons fumés

1 Reblochon

1 Oignon jaune

3 c.à.s Crème fraîche épaisse

1 gousse d'Ail

1 pincée Poivre

Préparation

#1 Lavez bien le potimarron (la peau se mange !). Coupez le "chapeau" (le haut). À l'aide d'une cuillère, videz les graines et les filaments à l'intérieur.

#2 Le potimarron est dense. Il faut le cuire un peu "à vide" avant de mettre le fromage, sinon le fromage sera brûlé avant que la courge ne soit tendre.

Placez le potimarron (et son chapeau à côté) dans le panier du Ninja et lancez le mode ROAST à 180°C pour 20 à 25 minutes.

#3 Dans une poêle classique, faites revenir les lardons et l'oignon émincé jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

#4 Ajoutez l'ail haché en fin de cuisson

#5 Dans un bol, mélangez cette poêlée avec la crème fraîche, le poivre et une pincée de muscade.

#6 Coupez la moitié du Reblochon en dés et incorporez-les au mélange. Gardez l'autre moitié (ou de belles tranches) pour le dessus.

#7 Vérifiez la cuisson du potimarron avec la pointe d'un couteau (la chair doit commencer à être tendre).

#8 Remplissez généreusement le potimarron avec votre farce.

#9 Déposez les restes de Reblochon sur le dessus de la farce. Remettez le chapeau à côté ou dessus (s'il tient).

#10 Le plat est prêt quand le fromage est bien gratiné, coulant, et que la lame d'un couteau s'enfonce comme dans du beurre dans la chair du potimarron.