



# CITROUILLE FARCIE DU VILLAGE

## PETITES CITROUILLES FARCIES AUX 2 VIANDES ET LÉGUMES RÔTIS

NIVEAU : FACILE ▲ POUR 4 PERSONNES ▲ PRÉPARATION : 35 MIN ▲ CUISSON : 1 H 05



VILLAGE DE COCORICO

Si je ne venais pas au Village pour profiter de la compagnie des sages Sheikahs, cette citrouille farcie, telle que la préparent les Anciens, serait déjà une raison suffisante pour faire le voyage !

### INGRÉDIENTS

4 petites citrouilles armo ou patidoux  
2 carottes tempo  
2 oignons nouveaux  
1 grosse pomme de terre  
80 g d'edamames ou de petits pois frais  
300 g de viande de bœuf hachée  
150 g de viande de porc hachée  
1 œuf entier  
60 g de chapelure panko

5 cl de lait  
5 cl de sauce soja  
1 cuil. à thé d'huile de sésame noire  
1 cuil. à soupe rase de shichimi togarashi (7 épices)  
4 pincées de poudre de furikake  
Quelques feuilles de shiso vertes  
Huile végétale  
Sel  
Poivre

■ Commencez par préparer les légumes : nettoyez et séchez les citrouilles. Tranchez-les en deux de façon à faire un petit chapeau. Évidez-les, retirez les graines, que vous réserverez pour une autre utilisation. Coupez la chair de citrouille en petits cubes, réservez.

■ Épluchez les carottes et taillez-les en brunoise (dés de 2 mm de côté). Pelez les oignons nouveaux, rincez-les et séchez-les, puis émincez-les et séparez le blanc du vert.

■ Pelez la pomme de terre et taillez-la aussi en cubes. Vos légumes sont presque prêts.

■ Portez un grand volume d'eau salée à ébullition et plongez-y les edamames ou les petits pois pendant 5 min avant de les égoutter. Réservez-les.

■ Reprenez les citrouilles évidées : versez dans chacune d'elles un filet d'huile végétale (olive ou tournesol) et enduisez-en l'intérieur. Salez et poivrez finement l'intérieur de chaque citrouille, et placez-les sur une plaque allant au four, recouverte d'une feuille de papier cuisson. Avec un pinceau, enduisez-les finement d'huile végétale et salez-les. Enfourez-les à 180 °C (th. 6) pour 20 min.

■ Pendant ce temps, préparez la farce : déposez les légumes dans un cul-de-poule (citrouille, carotte, pomme de terre, edamames ou petits pois, blancs et verts d'oignon). Ajoutez le bœuf et le porc hachés, puis l'œuf, la chapelure, le lait, la sauce soja, l'huile de sésame et le shichimi togarashi. Lavez-vous les mains et mélangez intimement tous les ingrédients pour réaliser une farce homogène, dans laquelle se distinguent les différents légumes.

■ Sortez les citrouilles du four, versez leur jus de cuisson dans la farce et mélangez, puis répartissez toute la farce dans les citrouilles. Refermez les citrouilles avec les chapeaux que vous aviez réservés et enfourez pour au moins 45 min. Passez au dressage !

### DRRESSAGE

■ Présentez chaque citrouille dans une assiette, accompagnée de son chapeau. Saupoudrez la farce bien juteuse d'une pincée de poudre de furikake et déposez à la surface de chaque citrouille des feuilles de shiso vert. Dégustez bien chaud !