

# POTIMARRON RÔTI



3 À 4 PERSONNES — PRÉPARATION : 40 MIN — CUISSON : 1 H — DIFFICULTÉ 3/5

1 potimarron  
500 g de champignons de Paris  
2 œufs  
25 g de fromage (beaufort ou autre)  
Huile de pépins de raisin  
Fleur de sel, poivre du moulin

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher le potimarron et couper un chapeau. Le creuser pour qu'il ressemble à une soupière ou à une citrouille d'Halloween. Le déposer dans un plat allant au four, l'assaisonner avec du sel, du poivre et un filet d'huile de pépins de raisin. Enfourner pour 45 minutes.

Nettoyer les champignons de Paris, couper l'extrémité du pied. Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile de pépins de raisin et y faire revenir les champignons à feu vif pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau et qu'ils colorent. Saler et poivrer.

Battre les œufs dans un saladier, ajouter les champignons et bien mélanger. Faire cuire ce mélange à la poêle à feu moyen jusqu'à ce que les œufs soient cuits. Hors du feu, ajouter le fromage coupé en dés.

S'assurer que le potimarron est stable puis le remplir avec la préparation aux champignons. Enfourner pour 15 minutes.

Découper le potimarron en trois ou quatre parts et servir.

**ASTUCE  
DU  
CHEF** On peut remplacer le potimarron par une courge Blue Ballet.

