

Butternut farcie à la chair à saucisse...Mais pas que !

Recette pour 8 personnes



Ingrédients :

- 1,2 kg de Butternut,
- 600 gr de chair à saucisses,
- 150 gr de magret fumé,
- 200 gr de champignons,
- 100 gr de parmesan râpé + 50 gr en lamelles,
- 2 oignons et 3 gousses d'ail,
- 50 gr de riz Basmati,
- 3 cuillères à s d'huile d'olive,
- Persil, sel, poivre.

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180° (th.6), couper la courge en deux dans la longueur. L'épépiner et la creuser en laissant environ un doigt de chair tout autour. Récupérer la chair et la tailler en petits morceaux. Disposer les demi-courges dans un plat, avec un pinceau huiler généreusement la chair des courges et saler un peu ces dernières. Les mettre au four à précuire une vingtaine de minutes. Nettoyer les champignons, les émincer, rincer le riz. Faire revenir dans une sauteuse huilée l'oignon et les champignons, les cuire puis ajouter la chair à saucisse, la chair de la courge l'ail et le persil enfin laisser mijoter quelques instants jusqu'à ce que les chairs soient cuites. Ajouter le magret coupé en morceau et le riz, ne saler pas trop (magret et parmesan donnent du sel) ajouter le parmesan râpé, bien poivrer, bien mélanger la farce.
2. Garnir les moitiés de courge avec la farce et arroser d'un filet d'huile d'olive, mettre le reste de parmesan et remettre à cuire 20 à 30 minutes.

A servir dès la sortie du four.