



Potimarron farci au Saint-Nectaire



EFFECTIF
5



TEMPS DE PRÉPARATION
30 minutes



PRIX PORTION
2,80 €

INGRÉDIENTS BIO *et quantité*

- 2 potimarrons
- 1 oignon jaune
- 20 cl de crème liquide entière
- 200 g de Saint-Nectaire
- 100 g de lardons
- Sel, poivre
- Huile d'olive

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Lavez les potimarrons, découpez le chapeau puis retirez les graines en vous aidant d'une cuillère à soupe. Prélevez un peu de chair pour la farce.
3. Salez puis enfournez pendant 30 minutes pour faire cuire la chair.
4. Ciselez l'oignon, coupez la chair de potimarron réservée en petit cubes.
5. Faites revenir les lardons, ajoutez le mélange oignon et potimarron et faites revenir pendant 5 minutes. Assaisonnez.
6. Coupez le Saint-Nectaire en cubes et réservez quelques tranches pour faire gratiner.
7. Ajoutez le Saint-Nectaire en cubes et la crème à la préparation.
8. Garnissez les potimarrons avec la préparation et les tranches de Saint-Nectaire.
9. Faites dorer au four pendant 15 minutes

Pour nous, pour la planète,
pour nos producteurs locaux
#BIO RÉFLEXE



LES ATOUTS NUTRITION

Un bon plat d'hiver complet et équilibré. Le potimarron est une excellente source de vitamines et de minéraux essentiels tels que la vitamine A, la vitamine C, le potassium et le magnésium.