

Deux recettes de courges Acorn

Courges Acorn farcies

Ingrédients (4 personnes): 4 courges Acorn, 200g de champignons de paris, 3 échalotes, sel poivre, huile d'olive, parmesan, ½ bouquet de persil.

Préparation:

Faire cuire les courges Acorn à la vapeur pendant 15mn.

Les laisser refroidir.

Lorsqu'elles sont froides, leur couper le haut (comme pour une tomate farcie), enlever les graines et creuser très légèrement, découper la chair enlevée en petits cubes.

Pendant ce temps, éplucher et ciseler très finement les échalotes, les faire suer avec un peu d'huile d'olive dans une poêle.

Laver, éplucher les champignons, les tailler en petits cubes (1mm), les ajouter aux échalotes, assaisonner.

Ajouter les morceaux de courge Acorn restant.

Faire cuire la farce à feu doux pour faire évaporer toute l'eau. Ciseler finement le persil, l'ajouter à la farce. Préchauffer le four à 200°C.

Remplir les courges Acorn avec cette farce. Saupoudrer du parmesan dessus.

Mettre à four chaud pendant 10mn environ, le temps que le parmesan fonde et que les courges Acorn se réchauffe.

Courges Acorn tête à tête

Les ingrédients : 2 courges Acorn, 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, 3 cuillères à soupe de gruyère râpé, 2 tranches de jambon blanc, 1/4 de fève de Tonka, sel, poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 200°C.

Découpez le chapeau des courges Acorn, retirez les graines à l'aide d'une cuillère à soupe.

Dans un bol, mélangez le jambon coupé en petits morceaux, la crème fraîche, le gruyère, la fève de Tonka râpée, sel, poivre.

Remplir les courges Acorn avec ce mélange.

Recouvrir d'un papier aluminium (ou remettre le chapeau),

Enfournez pendant 1 h 15 environ, vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau.