

Potimarron farcis chorizo raclette

Inspiré de la recette de Mauricette French food

Préparation 10 minutes Cuisson 1 heure

Total 1 heure 10 minutes

Portions 4

1. INGRÉDIENTS

- 2 Potimarron de petite taille
- 6 tranches de chorizo doux
- 8 tranches de fromage à raclette
- 4 c. à soupe de crème liquide
- poivre



2. REALISATION

<p><i>1. Préchauffer le four à 180°C/th.6.</i></p>	
	<p><i>2. Couper les courges en 2 et les épépiner.</i></p> <p><i>3. Les faire cuire environ 10 à 15 minutes à l'eau bouillante</i></p>
<p><i>4. Durant ce temps détailler le fromage et le chorizo en morceaux.</i></p>	



3. *Répartir la crème dans les courges.*

4. *Ajouter, le chorizo et le fromage. Poivrer*



4. *Enfourner 50 mn à 1 h. Vérifier la cuisson en plantant un couteau dans les courges, s'il n'y a aucune résistance, cela signifie qu'elles sont cuites.*

BONNE DEGUSTATIONS



La recette original est réalisé avec des « Courges Jack Be Little »

Dans ce cas pour l'étape 2 : couper le chapeau de la courge et le réserver et supprimer l'étape 3.



Et petit plus, vous pouvez récupérer les graines et les faire sécher (nettoyer) dans un tissu sec et propre, attendez toute la nuit et servez-vous en pour vos recettes automnales !

