

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

## Turban farci aux lardons et chèvre



Niveau



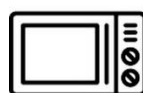
Facile

Préparation



20 min

Cuisson



40 min

Prix



Bon marché

### INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

#### Chez Panier des champs :

- 1 potiron TURBAN (environ 1kg)
- 1 gros oignon

#### En épicerie :

- 200 g de lardons fumé
- 100 g de fromage de chèvre
- 100 ml de crème + 2-3 cuillères à soupe sur le dessus
- 60 g de mie de pain
- sel et poivre
- Noix de muscade

### EN CUISINE !

- Laver le Turban, retirer le pédoncule puis faire cuire 20 min dans l'eau bouillante.
- Entre temps, épluchez puis hachez l'oignon. Faites le revenir à la poêle dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il commence à caraméliser. Ajouter alors les lardons et laissez les cuire.
- A l'issue du temps de cuisson de la courge, laissez la refroidir.
- Coupez la courge en deux à l'horizontale. Videz l'intérieur de la courge en retirant les graines et autant de chair que possible. Récupérez la chair et hachez la finement.
- Dans un saladier mélangez les oignons/lardons, la courge hachée, mie de pain émiettée et la crème.
- Salez, poivez selon votre convenance.
- Utilisez ce mélange pour farcir la courge. Ajoutez une cuillère à soupe de crème sur le dessus. Découpez des rondelles de chèvre et posez les sur le dessus.
- Enfouez pour 30 min à 180 °C
- Servir bien chaud.

Source : « pinterest »

**BON APPÉTIT**