

Potimarron farci aux lardons, à l'oignon, au fromage et à la crème allégée

Temps de préparation : 15 min – Temps de cuisson : 60 min

Ingrédient(s) (pour 4 personnes) :

- 1 potimarron
- 100 g de lardons
- 1 oignon
- 50 g de fromage râpé
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche allégée
- 6 biscottes nature
- Sel et poivre

Étapes de préparations :

- 1) Préchauffez le four à 210°C.
- 2) Coupez le chapeau du potimarron, puis réservez-le de côté. Ôtez les filaments et les graines de l'intérieur du potimarron.
- 3) Émiettez grossièrement les biscottes nature. Répartissez-les dans le fond du potimarron vidé.
- 4) Faites revenir les lardons dans une poêle antiadhésive sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 5) Pelez et émincez finement l'oignon, puis ajoutez-le dans une poêle et faites-le revenir sur feu moyen, avec les lardons, jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- 6) Répartissez le mélange oignon/lardons sur les biscottes émietées dans le potimarron.
- 7) Répartissez par-dessus le fromage râpé, puis la crème fraîche. Salez et poivrez selon vos goûts.
- 8) Remettez le chapeau sur le potimarron, puis enveloppez ce dernier de papier aluminium.

- 9) Placez le potimarron dans un plat allant au four et enfournez dans le four préchauffé.
Laissez cuire pendant 1h à 1h30.
- 10) A la sortie du four, retirez le papier aluminium du potimarron, puis servez-le de suite accompagné de pain grillé.