



Christophines farcies aux Lardons

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 christophines
- 2 oignons
- 100 g lardons
- 50 g de gruyère râpé
- 40 g beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de persil haché
- 1 cuillère à soupe de chapelure
- sel et poivre

Préparation

- Couper les christophines en deux, enlever les cœurs
- Les faire cuire 25 min à l'eau bouillante salée, puis les égoutter et laisser refroidir
- Evider délicatement à la cuillère
- Mixer la chair recueillie
- Faire revenir les lardons dans l'huile, avec les oignons émincés, le persil et un peu de poivre
- Ajouter la purée de christophine et laisser mijoter 5 min
- Remplir les peaux de christophines avec le mélange
- Parsemer de lamelles de beurre et de chapelures mélangées au gruyère râpé
- Faire cuire 15-20 min à 200°C (thermostat 6-7)