



Potiron farci au Beaufort

Ingrédients

- 1 petit potiron, plus ou moins gros suivant le nombre de personnes
- du beaufort à volonté
- des champignons (de Paris, ou autres, mais pas trop forts en goût), au moins 150 g par personne
- sel, poivre

Préparation

- Enlever le chapeau du potiron et évider la chair en la conservant. N'ouvrir que le haut !
- Farcir le potiron avec le mélange de chair, de beaufort coupé en dés et de champignons émincés
- Bien poivrer régulièrement au fur et à mesure du remplissage
- Saler
- Remettre le chapeau du potiron, envelopper de papier d'aluminium, et mettre au four
- Le temps de cuisson est à contrôler, il dépend de la taille du potiron
- Quand c'est prêt, enlever simplement l'aluminium