



6 Personnes 

20 min 

Cuisson : 40-50 min 

POTIMARRONS COCOTTES AUX MARRONS ET CHAMPIGNONS

Ingrédients :

- 1 potimarron de petite taille
- 200 g de trompettes de la mort ou de girolles
- 100 g de châtaignes (bocal, sous-vide, surgelées)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de persil plat
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 brique de crème de soja cuisine ou de coco. A défaut, 2 c à soupe de crème fraîche

La recette pas-à-pas :

1. Préchauffer le four à **180 °C** (th. 6). Brosser le **potimarron** sous l'eau claire. Couper son chapeau et le vider de ses fibres et graines à l'aide d'une grosse cuillère. Salez, poivrez, aillez, et arroser l'intérieur de **la courge** d'un filet d'**huile d'olive**. La disposer tête en bas, son chapeau à côté sur une plaque avec du papier cuisson. Enfournez pour **30 à 40** minutes selon la grosseur du potimarron (il est cuit lorsqu'on peut planter une lame de couteau facilement dedans mais il ne doit pas s'effondrer)
2. Pour les **trompettes fraîches** ou girolles : Couper le pied et les rincer sous un petit filet d'eau froide pour en extraire toute la terre. Si elles sont déshydratées, les faire préalablement tremper dans de l'eau bouillante **20 minutes**, les rincer puis les égoutter.
3. Emincer **l'oignon** et le mettre à revenir avec un peu d'huile d'olive.
4. Ajouter les **champignons** et poêler à feu doux pendant une **quinzaine de minutes**. Saler, poivrer et persiller.
5. Ajouter les **châtaignes** un peu concassées et la crème.
6. Laisser mijoter **5 minutes**.
7. Sortir le **potimarron** cuit du four. Le remplir avec le mélange champignons/marrons, refermer le chapeau et remettre dans le four encore une dizaine de minutes avant de déguster.