

POTIMARRON AUX TROIS FROMAGES

Choisir un potimarron de taille moyenne pouvant être placé dans un caquelon de terre rond, allant au four (le potimarron a tendance à s'effondrer lors de la cuisson).

Choisir également des fromages – pâtes dures – Comté, Salers, St Necter, gruyère...

Après avoir lavé le potimarron, l'ouvrir en découpant un « Chapeau » au sommet. Le vider de ses pépins et bien gratter les filaments à l'intérieur.

Préparer une poêlée de champignons de Paris ou autres (avec ail et Persil).

Garnir le potimarron de cette préparation en alternant avec le fromage découpé en lamelles fines . Bien tasser puis recouvrir du « chapeau ». Graisser légèrement le potimarron avec de l'huile d'Olive avant de le mettre au four.

Laisser cuire à four doux à environ 205° pendant une heure ou plus selon la taille. Vérifier la cuisson, la pulpe du « chapeau » doit tendre.

Pour servir : placer le caquelon sur la table puis mélanger délicatement la pulpe avec une cuillère de bois ou de porcelaine afin d'obtenir une purée crémeuse. Eviter de percer l'enveloppe extérieure du potimarron.

S'accompagne de saucisses au couteau ou autres , de viandes grillées...

Et chez nous, d'un vin blanc de Quincy.

Bonne appétit.