

Le potimarron farçi de Fingle

La recette

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 potimarron d'environ 1 kg
- 200 g d'échine de porc hachée
- 200 g de veau haché
- 100 g de foies de volailles hachés
- 1/2 oignon
- 1/2 poireau
- 1 branche de céleri
- 100 g de châtaignes cuites
- sel, poivre

Laver soigneusement le potimarron.

Couper le haut et le vider soigneusement à l'aide d'une cuillère à soupe.

Conserver le « chapeau ».

Couper l'oignon, le poireau et le céleri en petits cubes et les faire revenir doucement à la poêle sans coloration dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter les châtaignes coupées en 4 et laisser cuire 5 minutes.

Réserver.

Dans un saladier, mélanger les viandes et les légumes tiédis.

Bien mélanger.

Assaisonner.

Préchauffer le four à 180 °C.

Remplir le potimarron de farce, remettre le chapeau et enfourner pour environ 1h15.

