

# POTIRON FARCI

1 ou plusieurs potirons (grosseur en fonction du nombre d'invités)

2 brick de crème fraîche liquide, sel, poivre, noix de muscade râpée, brioche en tranche

Purée de châtaigne, fromage râpé (gruyère, conté...)

- 1) Enlever le dessus du potiron, le vider des graines
- 2) Creuser la chair du potiron, la couper en petits morceaux, assaisonner, ajouter de la noix de muscade
- 3) Garnir le potiron avec :
  - 1 couche de potiron
  - 1 couche de purée de châtaigne
  - 1 couche de fromage râpé
  - 1 couche crème fraîche
  - 1 couche de brioche
- 4) Continuer jusqu'à ce que le potiron soit plein,
- 5) Terminer par 1 couche de crème



Enfourner pour environ  $\frac{3}{4}$  d'heure - 1 heure (en fonction de la grosseur du potiron)

Cette recette peut être réalisée avec de la courge muscadée.

On peut également pour un plat plus festif y mettre des morceaux de foie gras...