



Jack Be Little et Baby Boo farcies



Temps de préparation : 45 mn

Temps de cuisson : 1h10 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

6 mini courges à farcir (3 "Jack Be Little", les oranges, et 3 Baby Boo, les blanches)

200 g de viande hachée de veau

80 g de lardons fumés

100 g de mie de pain

10 cl de lait

1 oeuf entier

1 échalote

Sel, poivre

Aromates (persil, ciboulette, herbes de Provence)

Préparation :

1. Dans une casserole d'eau froide salée, placez les mini courges après les avoir brossées (leur peau se mange également, donc lavées, c'est mieux !). Faites chauffer à feu vif, et quand l'eau bout, laissez cuire pendant 20 à 25 min. Vos courges sont prêtes à être utilisées quand la pointe d'un couteau s'enfonce dedans.
2. Rafraichissez-les sous l'eau froide, puis ôtez à l'aide d'un couteau le chapeau de vos courges. Retirez la chair et les graines à l'intérieur de la courge. Réservez la chair.
3. Ciselez l'échalote et émiettez la mie de pain et trempez la dans du lait.
4. Faites revenir 5 min vos lardons, puis égouttez-les bien.
5. Mélangez tous les ingrédients de la farce : viande, lardons, oeuf, mie, échalote, sel, poivre et aromates. Ajoutez la chair des courges.
6. Dans une casserole, faites chauffer 2 cs d'huile d'olive, et faites revenir pendant 10 mn à feu moyen votre farce en remuant régulièrement avec une cuillère en bois.
7. Placez la farce dans les courges évidées. Placez au four dans un plat à gratin pendant 10 mn à 200°, puis pendant 10 mn à 180°.