



Parfait pour un
repas complet !

COURGE AU POULET ET AUX MARRONS

PRÉPARATION

35 minutes

CUISSON

55 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 courge butternut
- 20 marrons
- 250 g de poulet
- 2 tranches de Tomme de Savoie
- Emmental rapé
- Beurre
- Vin blanc

RECETTE !

01• Faites cuire les marrons dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 minutes. Pendant ce temps, lavez la courge, coupez-la en deux dans le sens de la longueur et enlevez les pépins. Puis retirez la chair en laissant 1 cm sur tout le tour et coupez-la petits dés.

02• Disposez les demi-courges dans un plat allant au four (chair vers le haut) et ajoutez une noix de beurre sur la chair. Enfouez pendant 35 minutes à 200°C. La chair doit être tendre.

03• Pendant ce temps, préparez la farce. Coupez le poulet en petits morceaux et faites-le revenir dans une poêle. Ajoutez la courge, les marrons concassés et 1 verre de vin blanc. Laissez réduire jusqu'à ce que la courge soit tendre. Enlevez la farce du feu. Coupez la tomme en petits dés, et ajoutez-les à la farce.

04• Remplissez les courges de farce. Parsemez d'emmental rapé pour les gratiner, et ré-enfouez les courges pendant 20 minutes.