

Potimarron farci aux lentilles et saucisse fumée au bois de hêtre par Chez Misa



1



15 min



45 min



4

Préparation

Préchauffer le four à 230°C. Laver et couper les “chapeaux” sur la hauteur des potimarrons. Les vider à l’aide d’une cuillère (uniquement les graines, garder la chair), saler et poivrer.

Étape 1

Recouvrir une plaque de papier sulfurisé, déposer par dessus les potimarrons avec les “chapeaux” à côté et enfourner pendant 15 minutes.

Étape 2

Dans une poêle, cuire les saucisses coupées en rondelles, sans ajout de matière grasse. Réserver.

Étape 3

Émincer l’oignon. Couper les carottes en petits dés. Cuire le tout dans une poêle avec un filet d’huile d’olive.

Étape 4

Dans une casserole, verser l’oignon et les carottes cuits, les saucisses ainsi que les lentilles. Ajouter 10 cl d’eau, ajuster l’assaisonnement (sel et poivre) et laisser mijoter pendant 10 minutes.

Étape 5

Reprendre les potimarrons, les remplir avec cette préparation et casser un œuf au centre. Enfournier à nouveau pour 10 minutes environ. Quand l’œuf est cuit, votre plat est prêt !

Étape 6

Ingédients

- ✓ 4 petits potimarrons
- ✓ 4 saucisses fumées au bois de hêtre Madrange
- ✓ 4 œufs
- ✓ 500g de lentilles cuites
- ✓ 2 carottes
- ✓ 1 oignon
- ✓ huile d’olive
- ✓ sel
- ✓ poivre

Le produit phare



Bon appétit!