

POTIMARRON FARCI AUX VERTS DE POIREAUX ET CHAMPIGNONS, STREUSEL VÉGÉ

Pour 4 personnes | Préparation : 25 min | Cuisson : 1h45



Ingrédients :

- 1 potimarron de taille moyenne (1kg à 1,5 kg)
- **Pour la farce :**
1 oignon – 2 gousses d’ail – 3 cm de gingembre – 1 vert de poireau – 500 g de champignons de Paris – 200 ml de crème de coco – 2 c à s de persil haché
- **Pour le streusel :**
40 g de tempeh – 40 g de noisettes

LE POTIMARRON

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante). Placez le potimarron tel quel (sans le couper ni l'éplucher) et faites-le cuire pendant 1h15 environ. A la fin de la cuisson, on doit pouvoir y enfoncer une lame de couteau aisément. Réservez.

LA FARCE

Nettoyez les champignons (au besoin, s'ils ne sont pas bien blancs, les éplucher). Coupez-les et détaillez-les en tranches assez fines. Réservez.

Ciselez l'oignon, hachez l'ail et le gingembre découpez le vert de poireau (préalablement lavé) en fines lanières dans la longueur, puis en petits dés. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y suer le tout pendant 6/7 minutes tout en remuant régulièrement. Salez et poivrez.

Ajoutez les champignons, poursuivez la cuisson 5 minutes. Versez la crème de coco, mélangez et laissez cuire encore 5 minutes. A la fin de la cuisson, ajoutez le persil haché. Votre farce est prête ! Réservez.

LE STREUSEL DE NOISETTES ET TEMPEH

Mixez le tempeh assez finement, ajoutez les noisettes entières et mixez une nouvelle fois mais plus grossièrement. Salez et poivrez.

FINITION ET CUISSON

Coupez le potimarron en 2, évidez-le (retirez les graines). Et placez les 2 moitiés dans un plat allant au four, côté peau contre l'intérieur du plat. Au besoin, si les deux parties ont tendance à basculer, découpez au couteau un cercle très fin de peau sur les sommets pour obtenir un socle.

Salez la chair des deux moitiés de potimarron et répartissez la farce dans les creux. Parsemez de streusel aux noisettes et tempeh.

Enfournez pour 15 à 20 minutes dans le four préchauffé à 190°C. Servez de suite avec une salade de mâche par exemple.

Source recette : Blog « Je vais vous cuisiner »

https://www.jevaisvouscuisiner.com/potimarron-farci-poireaux-champignons/01/2019/?utm_source=mailpoet&utm_medium=email&utm_campaign=Notification+d%27article