

## RECETTE SAUTER 2022

### TITRE : Potimarron farci, chèvre frais, miel et thym citron

#### FOUR easy cook

#### > Une recette de légumes farcis irrâtable ?

**Matériel :**

Plaque à rôtir

**TEMPS DE PREPARATION :** 20 min

**TEMPS DE CUISSON :** 30 min

**NOMBRE DE PERSONNE :** 4P/6P/8P

<b>INGREDIENTS</b>	2 potimarrons 400 g de chèvre frais 100 g de cerneaux de noix 100 g de miel Thym citron 4 branches Fleur de sel Poivre du moulin 1 citron jaune Huile d'olive 80 g de châtaignes cuites	
<b>ETAPE 1</b>	Préparer le potimarron. Couper le chapeau et le dessous des potimarrons pour qu'ils tiennent debout, les vider de leurs graines. Les arroser d'huile d'olive.	
<b>ETAPE 2</b>	Dans un saladier, mélanger, les noix préalablement concassées, les châtaignes, le chèvre émietté en gros morceaux, la fleur de sel, le poivre, le miel et le zeste de citron jaune. Garnir les potimarrons avec ce mélange et remettre le chapeau dessus	
<b>ETAPE 3</b>	Cuire au four mode easy cook, programme légumes farcis. Dresser dans une assiette et décorer de fleurs comestibles.	
<b>ETAPE 4</b>		
<b>ETAPE 5</b>		
<b>DRESSAGE</b>		
<b>ASTUCES</b>	on peut varier le potimarron avec des courgettes, butternut ...toutes sortes de courges	