Potimarron farci aux champignons et Spaetzle

INGRÉDIENTS

Pour 3 personnes

Spaetzle aux oeufs frais : 400 g
Champignons de Paris : 400 g
Ail : 1 gousse
Persil : 1 bouquet
Crème fraîche : 25 cl
Comté : 50 g
Sel, poivre, piment
Huile d'olive

PRÉPARATION

1. Laver et sécher le potimarron et le persil.
2. Presser la gousse d'ail.
3. Ciseler le persil.
4. Couper le couvercle du potimarron, enlever les graines puis un peu de chair. Vous pouvez conserver la chair pour en faire une soupe.
5. Préchauffer le four à 180°.
6. Déposer le potimarron et son couvercle dans un plat allant au four.
7. Saler, poivrer et badigeonner d'un peu d'huile d'olive.
8. Faire cuire au four à 180° pendant 45 minutes.
9. Nettoyer ou peler les champignons.
10. Les couper en 4.
11. Dans une poêle, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile. Y faire dorer les champignons avec l'ail pressé. Ajouter le persil et laisser cuire quelques minutes.
12. Dans une seconde poêle, faire dorer les **Spaetzle** comme indiqué sur le paquet.
13. Lorsque les champignons et les **Spaetzle aux œufs frais** sont bien dorés, les réunir dans une seule poêle. Ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche, saler, poivrer et ajouter un peu de piment en poudre.
14. Sortir le potimarron du four et le garnir du mélange **Spaetzle** / champignons. Râper par dessus du comté et ajouter un peu de crème fraîche sur le mélange.
15. Faire gratiner le fromage au four pendant encore 10 minutes puis servir bien chaud.

Bon Appétit !

Manue Bartolini
Site web
Page Facebook