

Potimarron farci aux lentilles



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 gros potimarron ou 2 petits
- 150g de lentilles vertes
- quelques champignons de Paris bruns
- du fromage de chèvre frais
- 2 œufs
- sel et poivre



Préchauffez votre four à 220°C.

Lavez le potimarron et coupez le chapeau.

A l'aide d'une cuillère, retirez les graines. Salez et poivrez.

Déposez le potimarron dans un plat allant au four et enfournez pendant 15 minutes à 220°C.

Pendant ce temps, faites cuire les lentilles dans 1 fois et demie leur volume d'eau pendant 15 minutes.

Hors du feu, ajoutez le fromage de chèvre, le sel et le poivre aux lentilles et mélangez.

Versez cette préparation dans le potimarron (s'il y en a trop, vous pourrez le servir à côté).

Formez un petit puit et cassez les œufs au centre (si vous avez utilisé 2 petits potimarrons, mettez un œuf par potimarron).

Faites cuire à nouveau au four pendant 7-8 minutes à 220°C (jusqu'à ce que l'œuf soit cuit).