

Potimarron farci aux châtaignes



- 1 potimarron
- 30 ml huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote, hachée
- 300 g champignons de Paris émincés
- 200 g de châtaignes
- 25 cl soja cuisine ou crème épaisse
- 200 g quinoa

Préchauffer le four à 180°C.

Nettoyer le potimarron et le découper en deux. Évider les graines. Badigeonner les moitiés avec un peu d'huile d'olive, saler, déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et cuire 40 minutes. Cuire et éplucher les châtaignes. Faire chauffer le reste d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir l'ail et l'échalote hachées. Ajouter les champignons émincés et les châtaignes hachées. Laisser dorer 5 minutes puis verser la crème soja cuisine. Bien mélanger. Farcir les moitiés de potimarrons avec cette préparation et remettre au four 15 min. Servir avec une salade et du quinoa.