

Jack be little au four

L'avantage avec ces minis potirons, Jack be Little de leur nom, c'est que lors d'un repas, chacun a son potiron, mais aussi la chair se mange, elle est très proche du potimarron.

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 Jack Be Little
- 1 dizaine de beaux [champignons](#) de Paris
- 3 cuillères à soupe de [lardons](#) ou de la poitrine fumée à l'ancienne
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 noix de beurre
- 1 gousse d'[ail](#)
- 1 [échalote](#)
- 1 cuillère à soupe de [persil](#) ciselé
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- Découper soigneusement le chapeau des minis potirons, les réserver. Enlever les pépins.
- Nettoyer et émincer finement les champignons. Les faire transpirer à sec dans une poêle antiadhésive.
- Quand les champignons ont rendu toute l'eau et que la poêle est sèche, déposer une noix de beurre et faire revenir les champignons durant 5 minutes.
- Mettre les lardons et faire revenir encore 5 minutes.
- Ajouter l'ail écrasé ainsi que le persil ciselé et la crème.
- Arrêter le feu. Saler, poivrer et bien mélanger.
- Garnir les Jack Be Little avec la farce aux champignons et cuire au four 30 à 40 minutes, thermostat 180°.