

Courge Giraumon Turban Turc en fondue



Temps de préparation: 45 minutes

Temps de cuisson: 1 heure

Ingrédients pour 4 personnes:

1 courge Giraumon
150 g de Comté
150 g de Beaufort
20 cl de vin blanc sec (type Apremont)
150 g de ventrèche coupée en dés
200 g de champignons de Paris
10 g de beurre
600 g de pommes de terre

Préparation de la courge :

- 1- Faites bouillir dans une cocotte profonde un grand volume d'eau.
- 2- Lavez la courge, puis placez-la dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'un couteau s'enfonce dans sa chair. Retirez proprement et au couteau le sommet de la courge, et évidez sa chair en retirant les graines.
- 3- Réservez la courge, et coupez sa chair en dés.

Préparation de la garniture :

- 4- Coupez votre fromage en dés.
- 5- Dans une casserole, faites fondre vos dés de fromage dans le vin blanc. Si le mélange obtenu est trop épais, allongez avec 5 à 10 cl de vin blanc supplémentaire.
- 6- Lavez et émincez vos champignons. Dans une casserole, faites fondre le beurre, et faites revenir les champignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 7- Coupez la ventrèche en dés, puis faites la revenir dans une casserole, sans surplus de matière grasse.
- 8- Ajoutez les champignons, les dés de courge et les lardons de ventrèche au mélange fromages/vin blanc.

Mise en place :

- 9- Dans un four préalablement préchauffé à 120°C, réchauffez votre courge pendant 10 min.
- 10- Versez la garniture encore chaude à l'intérieur de la courge, et placez cette fondue originale tant par sa garniture que son "support" au centre de votre table sans plus attendre, accompagnée de quelques pommes de terre à la vapeur. Dégustez!