



## Jack Be Little et Baby Boo farcies



**Temps de préparation : 45 mn**

**Temps de cuisson : 1h10 mn**

**Ingrédients pour 6 personnes :**

**6 mini courges à farcir (3 "Jack Be Little", les oranges, et 3 Baby Boo, les blanches)**

**200 g de viande hachée de veau**

**80 g de lardons fumés**

**100 g de mie de pain**

**10 cl de lait**

**1 oeuf entier**

**1 échalote**

**Sel, poivre**

**Aromates (persil, ciboulette, herbes de Provence)**

### Préparation :

1. Dans une casserole d'eau froide salée, placez les mini courges après les avoir brossées (leur peau se mange également, donc lavées, c'est mieux !). Faites chauffer à feu vif, et quand l'eau bout, laissez cuire pendant 20 à 25 min. Vos courges sont prêtes à être utilisées quand la pointe d'un couteau s'enfonce dedans.
2. Rafraichissez-les sous l'eau froide, puis ôtez à l'aide d'un couteau le chapeau de vos courges. Retirez la chair et les graines à l'intérieur de la courge. Réservez la chair.
3. Ciselez l'échalote et émiettez la mie de pain et trempez la dans du lait.
4. Faites revenir 5 min vos lardons, puis égouttez-les bien.
5. Mélangez tous les ingrédients de la farce : viande, lardons, oeuf, mie, échalote, sel, poivre et aromates. Ajoutez la chair des courges.
6. Dans une casserole, faites chauffer 2 cs d'huile d'olive, et faites revenir pendant 10 mn à feu moyen votre farce en remuant régulièrement avec une cuillère en bois.
7. Placez la farce dans les courges évidées. Placez au four dans un plat à gratin pendant 10 mn à 200°, puis pendant 10 mn à 180°.