 **Potimarron farci**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/11/Potimarron-farci-P1000087.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

- **1** [**potimarron**](http://recettes.de/potimarron) **bien dodu  
- 3 échalotes  
- 2 gousses d'ail  
- 250 g de champignons  
- 300 g de steak haché  
- 75 g de riz basmati  
- 1 bouquet de persil  
- 50 g de parmesan  
- 100 g de ricotta  
- 35 g de comté râpé  
- Huile d'olive  
- sel, muscade & poivre du moulin**

**1 plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Laver et sécher soigneusement le potimarron. Le couper en deux dans le sens de la hauteur. Retirer les graines et les filaments à l'aide d'une cuillère à soupe.  
Saler et poivrer l'intérieur. Réserver.  
Éplucher et hacher finement les échalotes et l'ail dégermé.  
Hacher finement le persil.  
Nettoyer les champignons et les couper en lamelles.  
Rincer le riz et le mettre à tremper dans de l'eau pendant 30 minutes.  
Le faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, l'égoutter et le verser dans un saladier.  
Faire revenir les dés d'échalotes dans un filet d'huile chaude.  
Lorsqu'ils deviennent blonds, ajouter les champignons et l'ail et laisser cuire à feu vif en remuant jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée.  
Ajouter la viande hachée et la laisser dorer en écrasant à la cuillère en bois pour bien séparer les grains.  
Verser le mélange à la viande sur le riz.  
Ajouter le parmesan et le persil et mélanger.  
Incorporer la ricotta, saler, poivrer et râper une grosse pincée de muscade.  
Mélanger et goûter, la préparation doit être bien relevée.  
Remplir le centre des potimarrons.  
Poser les deux moitiés dans un plat à gratin et vérifier qu'elles soient stables.  
Répartir le comté râpé et asperger de quelques gouttes d'huile.  
Enfourner pour une heure.  
Servir bien chaud.