

**Lumaconi farcis à la courge et châtaigne**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/02/lumaconi-farcis-a-la-courge-et-chataigne-p1290053-r-scaled.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-gourmands**

**- 300 g de** [**pâtes**](https://recettes.de/pates) **lumaconi**  
**- 1,500 kg de** [**courge**](https://recettes.de/courge) **≅ (1 kg de chair)**  
**- 125 g de** [**châtaignes**](https://recettes.de/chataigne) **en bocal**  
**- 2 càs de persil haché**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 120 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 120 ml de crème liquide ≅**  
**- Huile d'olive**   
**- Sel & poivre du moulin  
- Piment d'Espelette**

**Plaque du four** - **Plusieurs petits plats à gratins ou un grand**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éplucher et épépiner la courge, peser 1 kg de chair.  
La couper en petits dés et les mélanger avec 2 cuillerées à soupe d'huile et 1 cuillerée à café de sel.  
Étaler les dés sur la plaque sans les faire chevaucher.  
Enfourner pour 30 minutes en remuant à mi-cuisson.  
Mixer la chair en purée.  
Hacher les châtaignes au couteau.  
Mélanger dans un saladier la purée de courge, les châtaignes, le persil,  
2 cuillerées à soupe de crème et 30 g de parmesan.  
Ajouter le zeste de citron râpé très finement.  
Rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer et ajouter du piment d'Espelette.  
Bien mélanger.  
Faire cuire les pâtes pendant 10 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée.  
Les égoutter et les enrober d'une cuillerée d'huile.  
Les déposer à plat sur une assiette.  
Garnir les pâtes d'une cuillerée de farce à la courge.  
Mettre un filet de crème au fond du ou des plats à gratin **(1)** et y ranger les pâtes bien serrées.  
Arroser d'un filet de crème et saupoudrer de parmesan.  
Enfourner pour 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.  
Arroser d'un filet de jus de citron et servir en accompagnement d'une volaille rôtie  
ou tout simplement comme moi avec une salade verte.