**Butternut farcie aux marrons**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/01/butternut-farcie-aux-marrons-p1030553-r-copy.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 courge** [**butternut**](https://recettes.de/butternut)  
**- 1 échalote**  
**- 200 g de** [**châtaignes**](https://recettes.de/chataigne) **cuites**  
**- 3 càs de semoule (ou de chapelure)**  
**- 300 g de chair à** [**saucisse**](https://recettes.de/saucisse)  
**- 30 ml de** [**cognac**](https://recettes.de/cognac) **- 1 œuf  
- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à four huilé**  
**Préchauffage du four à  180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Laver la butternut et retirer l'attache. La couper en deux   
Retirer les graines puis à l'aide d'un couteau bien tranchant creuser à 5 mm des bords et retirer la chair sur toute la longueur.  
Émincer l'échalote et la mixer avec la chair coupée en dés.  
Incorporer les châtaignes émiettées. Assaisonner.  
Faire revenir la préparation dans un filet d'huile chaude pendant 5 minutes.  
Mettre la préparation dans un saladier et mélanger avec la semoule, la chair à saucisse, le cognac, l'œuf et le parmesan.  
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire en sel & poivre.  
Tasser la préparation dans les moitiés de courge.  
Les déposer dans le plat et les arroser d'un filet d'huile.  
Enfourner pour environ 45 minutes  en couvrant d'un papier cuisson si la farce brunit trop.  
Découper en tranches épaisses et servir chaud avec une salade.