

# Courge farcie à la viande hachée

**Préparation: 30 min**  
**Temps de cuisson: 70 min**

## Ingrédients

Pour 4 portions

- 2 petites courges doubeurre de 800 g chacune (1 moitié par personne)
- 4 cs d'huile d'olive
- Sel et poivre
  
- 80g d'oignon
- 150g de poireau
- 250g de tomates cerises
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de mélange de fines herbes p. ex. origan, thym et basilic
- 500g de viande de bœuf hachée Agri Natura
- 1dl de bouillon de légumes
- 60g de fromage râpé



## Préparation

Préchauffer le four à 200 °C. Couper les courges en deux dans le sens de la longueur, enlever les graines. Inciser la pulpe en forme de losange sans abîmer la peau. Badigeonner la courge d'huile et assaisonner. Cuire sur une plaque au centre du four pendant environ 50 minutes.

Hacher l'oignon, couper le poireau en fines rondelles, couper les tomates cerises en quartiers, hacher finement l'ail et les fines herbes. Faire revenir la viande hachée dans le reste de l'huile pendant environ 4 minutes. Ajouter l'oignon, le poireau, les tomates, l'ail et les fines herbes hachées, continuer brièvement la cuisson et assaisonner. Sortir les courges du four. Disposer la viande hachée sur les moitiés. Verser le bouillon sur les courges et parsemer le tout de fromage râpé. Gratiner au four environ 20 minutes.

Garnir les moitiés de courge de fines herbes et les servir sans accompagnement.

## Conseil

Vous aimez les plats épicés? Quelques piments donneront une note épicée à la viande hachée. Les courges peuvent être aussi accompagnées de riz.