

## **Oignons farcis aux légumes et mortadelle**

Préparation : 40 min

cuisson : 55 min

Pour 4 personnes :

8 oignons dorés (de Parme)  
400 g de pommes de terre  
200 g de courgettes  
120 g de mortadelle  
1 gros œuf  
100g de parmesan râpé  
2 c. à s. de marjolaine (fraîche hachée)  
Chapelure  
Noix de muscade ; huile d'olive ; sel poivre

1. Eplucher les oignons, les couper en deux et les blanchir dans l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Les égoutter, les laisser refroidir puis retirer la partie centrale pour obtenir 16 coquilles. Réserver le cœur des oignons.
2. Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Laver les courgettes, les éplucher et les couper en morceaux.
3. Placer les pommes de terre dans une casserole, les recouvrir d'eau, saler et porter à l'ébullition. Ajouter les courgettes et poursuivre la cuisson pendant 10 min, puis 5 min avant la fin de la cuisson, ajouter les coeurs d'oignons réservés.
4. Vérifier la cuisson des légumes, ils doivent être tendres, puis les égoutter.
5. Bien presser les courgettes pour enlever l'excédent d'eau. Mixer la mortadelle.
6. Passer les légumes au presse-purée et les verser dans un saladier. Ajouter la mortadelle, l'œuf légèrement battu, le parmesan, la marjolaine hachée, un peu de noix de muscade râpée, saler, poivrer et mélanger.
7. Préchauffer le four à 180°C. Huiler généreusement un plat à four.
8. Farcir l'intérieur de chaque coquille d'oignon avec la farce de légumes et la mortadelle, puis les disposer dans un plat. Saupoudrer de chapelure, arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de brins de marjolaine. Enfourner pour 25 min.

## **Blanquette de poulet potiron et marron**

Préparation 20 min

cuisson 1h15

Pour 6 personnes :

1 poulet fermier coupé en morceaux  
1,2 kg de potiron (ou potimarron)  
1 poireau  
1 carotte  
1 oignon pelé piqué de 3 clous de girofle  
2 gousses d'ail  
Quelques feuilles de persil  
1 jaune d'œuf  
30 cl de crème épaisse  
55 g de beurre  
18 marrons cuits au naturel  
40 g de farine  
1 bouquet garni (thym, laurier)

1. Nettoyez et incisez le poireau. Epluchez la carotte et coupez-la en rondelles. Coupez le potiron en morceaux
2. Placez les morceaux de poulet dans la cocotte. Ajoutez le poireau, la carotte, l'oignon, l'ail épluché et écrasé, le bouquet garni, puis les morceaux de potiron.
3. Couvrez d'eau à hauteur, salez, poivrez et portez à ébullition. Ecumez et cuisez 50 min à feu moyen.
4. Faites revenir les marrons dans une poêle chaude avec 10 g de beurre. Ajoutez-les dans la cocotte 10 min avant la fin de cuisson.
5. Faites fondre le reste du beurre dans une casserole, sur feu moyen, et ajoutez la farine. Mélangez à l'aide d'une spatule.
6. Versez progressivement 60 cl de bouillon de cuisson chaud sans cesser de fouetter pour éviter les grumeaux. Faites épaissir sur feu moyen et fouez jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.
7. Incorporez, hors du feu, la crème mélangée avec le jaune d'œuf. Salez, poivrez et saupoudrez la muscade.
8. Gardez 1 à 2 louches de bouillon dans la cocotte puis versez la sauce sur le poulet. Poursuivez la cuisson pendant 10 min à feu doux.
9. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Parsemez de feuilles de persil ciselées.