**Courge turban farcie au pain et au fromage** 

# Courge de turban au pain et au fromage

**INGRÉDIENTS**

Haut du formulaire

* 1 courge giraumon (turban d'Aladin) d'environ 1,5 kg
* 1 paquet de 250 g de bacon, haché
* 250 ml (1 tasse) de gruyère râpé
* 750 ml (3 tasses) de pain rassis, coupé en cubes
* 125 ml (1/2 tasse) de crème 35 %
* Bouillon de volaille
* 2 Tranches de jambon.
* 1 gousse d'ail, hachée
* 1 Oignon
* Sel et poivre

Bas du formulaire

**PRÉPARATION**

1. Couper la calotte de la courge et retirer les graines. Au besoin, retirer un peu de chair à l'aide d'une cuillère parisienne jusqu'à ce que la courge ait une contenance de 750 ml(3 tasses). Réserver dans un plat de cuisson.
2. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
3. Dans une poêle, cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Égoutter et laisser tiédir.
4. Dans un bol, mélanger le bacon, la moitié du fromage et le reste des ingrédients. Saler et poivrer.
5. Verser la farce dans la courge. Presser légèrement. Parsemer du reste du fromage. Couvrir de la calotte et cuire au four environ 1 heure ou jusqu'à ce que la courge soit tendre.