

# Potimarron à la cocotte

Plat principal

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

## Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 potimarron de 1,5 kg
- 75 g d'allumettes de jambon fumées
- 100 g de girolles surgelées
- 1 échalote
- 1 feuille de laurier
- 1 cube de bouillon de poule
- 10 cl de vin rouge

## Préparation de la recette :

Eplucher le potimarron (pour plus de facilité le plonger dans de l'eau bouillante quelques minutes).

Le couper en cubes de 1 à 2 cm de côté.

Emincer l'échalote et la faire revenir dans un faitout. Ajouter les lardons.

Au bout de quelques minutes ajouter le potimarron et faire revenir le tout environ 5 min.

Ajouter 50 cl d'eau; le bouillon cube; la feuille de laurier; les 10 cl de vin et les girolles.

Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter à feu doux 30 à 40 min.