



Potimarron farci au riz vanillé

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Un moment de fantaisie avec mes potimarrons et ma vanille.

Les ingrédients pour la recette du potimarron :

- 120 g de riz long
- 2 potimarrons petits
- 1 oignon
- 1 gousse de vanille
- 50 g de beurre doux
- 20 cl de crème liquide entière
- Sel fin et poivre du moulin

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Éplucher l'**oignon** et le **ciseler finement**. Faire revenir votre oignon dans une casserole avec du **beurre** et de l'**huile d'olive**. Ajouter votre **riz** au bout de 5 minutes. Verser l'eau froide et la 1/2 gousse de **vanille fendue**. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. **Porter à ébullition** et cuire sur feu moyen pendant 15 minutes. **Le riz doit rester légèrement croquant**.

Sortir la gousse de vanille, la racler pour en extraire **les graines** et les réserver dans un récipient. Égoutter votre riz sans le rincer. **Transvaser votre riz** encore chaud dans un saladier et y ajouter les graines de vanille. Ajouter une noisette de beurre et vérifier l'assaisonnement. **Préchauffer votre four à 165° C**. Après avoir laver vos deux potimarrons, découper le chapeau et enlever les graines à l'aide d'une cuillère à soupe ou à café. Déposer vos potimarrons dans un plat supportant le four. Assaisonner l'intérieur des **potimarrons** de sel fin et poivre du moulin. Garnir vos **potimarrons de riz cuit** et ajouter un peu de crème liquide. Remettre le chapeau sur les potimarrons et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Cuire au four **pendant 50 minutes**.

Arroser **tous les 10 minutes** vos potimarrons avec le jus de cuisson. La cuisson est terminée quand vous plantez sans aucune résistance **la pointe d'un couteau** dans la chair des potimarrons. Servir sans attendre.

Vision
Plaisir