

# ***Courge musquée farcie à la chair à saucisse***

RECETTES - REPAS - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

## **Ingrédients**

---

- 1 pqt (375 g/13,23 oz) Chair à saucisse italienne douce Johnsonville
- 2-3 courges poivrées, en moitiés
- 15 ml (1 c. à soupe) beurre
- 6 ml (1/2 c. à soupe) sauge moulue
- 4 ml (1/4 c. à soupe) sel d'ail
- 1 oignon blanc
- 1 branche de céleri, hachée
- 2 pommes, cœur enlevé, hachées
- 250 ml (1 tasse) chapelure
- 30 ml (2 c. à soupe) persil
- 5 ml (1 c. à thé) sel
- 5 ml (1 c. à thé) poivre
- 250 ml (1 tasse) fromage parmesan

## **Préparation**

---

1. Combiner le beurre, le sel d'ail et la sauge. En badigeonner les moitiés de courge poivrée.
2. Cuire les demi-courges au four à 200 °C (400 °F) pendant 50 minutes ou jusqu'à tendreté.
3. Dans une casserole moyenne, cuire la Chair à saucisse italienne douce Johnsonville jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
4. Ajouter l'oignon et le céleri, puis cuire 5 minutes. Ajouter les pommes au mélange de saucisse et cuire encore 2 minutes.
5. Combiner le mélange de saucisse et la chapelure dans un bol à mélanger.

6. Ajouter le persil, le sel et le poivre au mélange de saucisse.
7. En farcir la cavité des demi-courges.
8. Remettre les demi-courges au four et cuire de 20 à 25 minutes à la même température.
9. Saupoudrer de parmesan et savourer !