**Baby Boo aux lardons et aux châtaignes**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 40 min

* **Ingrédients**

4 courge Baby Boo

* [100 g de lardons ou de dés de bacon](https://www.herta.fr/univers-produits/lardons/herta-lardons-nature-200g)
* 2 pot de châtaigne (soit une dizaine)
* 2 échalote
* 4 cuillères à soupe de crème fraîche
* 200 g de fromage râpé

Sel

Poivre

**Préparation**

Laver les courges puis couper un chapeau et épépiner.

Saler et poivrer l'intérieur de chaque courge. Faire cuire à l'envers à la vapeur pendant 10-15 min. Réserver.

Faire dorer les lardons dans une poêle (sans matière grasse) puis y ajouter l'échalote émincée.

Couper les châtaignes en 4 (ni trop gros ni trop petit) et ajouter dans la poêle.

Enlever du feu et ajouter la crème fraiche. Bien mélanger et farcir les courges.

Parsemer les courges avec un peu de fromage râpé et enfourner pendant 20 min à 180°C (thermostat 6)