

Recettes de cuisine créole diverses

Christophines farcies

Ingrédient pour 2 personnes

- 1 grosse christophine
- 80 gr de lard boucané
- 15 gr de cive (1 à 2 branches)
- 1 gousse d'ail
- Bouquet garni
- 4 épices
- Fromage râpé
- Crème fraîche ou 2 cuillères à farine dans 25 cl d'eau
- Huile
- Beurre

Budget €

Difficulté : facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15+15 mn

Laver la christophine.

Couper la christophine en 2.

Ici, 2 solutions : la mettre dans un sachet plastique humide et la cuire au micro-onde 15 mn.

: la mettre dans l'eau bouillante salée pendant environ 30 mn.

Une fois cuite, enlever le cœur et la partie fibreuse.

Enlever délicatement la pulpe à l'aide d'une cuillère à café.

Conserver les coques.

Mettre la pulpe dans un linge et presser fortement pour extraire le maximum d'eau.

Mettre ensuite la pulpe dans un récipient creux et réduire en purée.

Couper le lard boucané en petits morceaux.

Si on ne veut pas employer de crème fraîche (20 cl) verser 2 cuillères à soupe de farine dans 25 cl d'eau.

Chauffer une poêle avec une cuillère à soupe d'huile et une noix de beurre.

Ajouter la cive et le persil ciselés, les lardons et bien mélanger.

Ajouter un peu de bouquet garni et du 4 épices.

Verser ensuite la farine préalablement mélangée à l'eau (ou la crème fraîche).

Ajouter la christophine écrasée et bien mélanger.

Laisser cuire quelques minutes jusqu'à évaporation d'un peu de liquide.

Granir les coques de la préparation et les disposer dans un plat allant au four.

Mettre le fromage râpé sur les 1/2 christophines.

Préchauffer le four à 200°.

Mettre la christophine à gratiner au four pendant 15/20 mn.

Servir chaud avec l'accompagnement de votre choix.