

Camarão na moranga

1 potiron de 3 à 4 kg

1kg de petites crevettes décortiquées

6 tomates

1 oignon

2 gousses d'ail

1 bouquet de persil

Le jus de 2 citrons

25 cl de lait

50 g de beurre

1 cuillerée à soupe de fécule de maïs (Maizena)

Sel

Poivre

Pelez les tomates, épépinez-les et concassez-les. Hachez le persil. Lavez soigneusement le potiron. Découpez un joli couvercle, assez large pour pouvoir enlever les pépins et fils, et conservez-le pour refermer le potiron ultérieurement. Assaisonnez l'intérieur avec l'ail écrasé, du sel et du poivre. Laissez dégorger. Dans un bol, assaisonnez les crevettes avec du sel et le jus de citron.

Dans une casserole, faites revenir l'oignon émincé dans le beurre 5 minutes à feu doux. Ajoutez les crevettes et le persil. Poivrer. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes. Mélangez la fécule de maïs dans le lait froid et versez cette préparation dans la casserole. Laissez 10 minutes à feu doux en remuant jusqu'à obtenir une crème. Ajoutez les tomates et mélangez bien. Laissez cuire encore 3 minutes à feu doux. Éteignez le feu et réservez cette farce.

Préchauffez le four à 180° C (thermostat).

Retournez le potiron pour l'égouttez, puis versez-y la farce aux crevettes et remuer-lui son couvercle. Déposez-le sur un moule à tarte puis faites-le cuire au four environ 40 minutes. La chair du potiron doit être tendre.

Servez avec du riz blanc.