Il vous faut : - 1 potimarron, - du chorizo, - de la feta émiettée, - du boulghour (ou quinoa) (les quantités ne sont pas indiquées, car c'est à adapter selon les goûts de chacun) Couper la partie supérieure du potimarron (entre 1/3 et 1/4 de la hauteur) pour pouvoir enlever les graines de la partie basse. Entailler la partie basse pour faciliter la cuisson et la badigeonner d'huile d'olive. Enfourner pour une trentaine de minutes, jusqu'à ce qu'il soit fondant. Peler le « chapeau » et le couper en dés. Faire cuire le boulghour à l'eau. Couper le chorizo en dés et le faire revenir à la poêle (on peut y ajouter de l'oignon, rouge par exemple). Retirer le chorizo et faire revenir les dés de potimarron dans la même poêle. (Si besoin, mettre un peu d'eau et couvrir pour accélérer la cuisson) Une fois le potimarron fondant, ajouter le boulghour égoutté, le chorizo, de la feta émiettée et bien mélanger. Garnir le potimarron creusé, parsemer de feta émiettée et remettre au four pour gratiner légèrement.