

Pâtisson farci



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 Pâtissons blancs
- champignons de Paris
- sauce tomate aromatisée
- lardons
- gruyère
- sel, poivre

Préparation :

1. Lavez, coupez un chapeau et épépinez les pâtissons
2. Faites-les cuire au four 15 minutes, en vérifiant la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau, ou pochez-les 10 minutes dans de l'eau bouillante
3. A part, faites revenir les champignons et les lardons, jetez le jus de cuisson et rajoutez la sauce tomate
4. Une fois chauds, garnissez les pâtissons et parsemez de gruyère
5. Remettez les chapeaux et enfournez 15 minutes
6. Dégustez chaud

Astuce: Variez les couleurs en utilisant des Pâtissons jaunes ou blancs