

Pâtisson farci

Préparation 10 mn Cuisson 30 mn Temps Total 40 mn

Ingrédients / pour 2 personnes

- pâtissons : 2
- riz : 50 g
- lardons allumettes : 50 g
- échalote : 1
- persil :
- œuf : 1
- parmesan :

PRÉPARATION Pâtisson farci

1. Lavez les pâtissons. Coupez les chapeaux. Enlevez les graines. Faites les cuire 15 minutes dans de l'eau salée. Égouttez, réservez.
2. Faites cuire le riz. Égouttez, réservez. Hachez l'échalote. Coupez en petits dés les lardons allumettes. Ciselez le persil.
3. Faites revenir dans un peu d'huile d'olives l'échalote, les petits lardons, l'équivalent d'un verre de riz, 1 cuillère à soupe de persil, sel et poivre. Incorporez 1 œuf battu.
4. **Pour finir**
Remplissez les pâtissons avec cette préparation. Saupoudrez les de parmesan râpé. Faites cuire au four 180° pendant 15 minutes.

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/351453-patisson-farci>