

Pâtisson blanc farci

POK_ Pâtisson blanc farci

Ingrédients pour 4 personnes :

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

Préparation:

Lavez, coupez un "chapeau" et épépinez les Pâtissons.

Faites-les cuire au four 15 mn, en vérifiant la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau, ou pochez-les 10 mn dans de l'eau bouillante.

A part, faites revenir les champignons et les lardons, jetez le jus cuisson et rajoutez la sauce tomate.

Une fois chauds, garnissez les Pâtissons et parsemez de gruyère.

Remettez les "chapeaux" et enfourner 15 mn.

Dégustez chaud.

Astuce: Variez les couleurs en utilisant des Pâtissons jaunes ou verts.