

# Le pâtisson farci

Pour 4 personnes :

## Ingrédients

1 beau pâtisson ou quatre petits, 200 g de veau, 200 g de porc, 2 fines tranches de lard fumé, 100 g de comté râpé, 1 oignon, 20 cl de crème liquide, 1 c. à soupe de romarin frais émincé, 1 noisette de beurre, 1 c. à soupe d'huile, sel & poivre

## Préparation

- Faites cuire le pâtisson dans de l'eau bouillante salée (20 à 30 minutes environ, 10 minutes pour les petits).
- Retirez-le de l'eau et laissez-le tiédir avant de couper un chapeau et de retirer les graines. Récupérez ensuite la chair à l'aide d'une cuillère (attention de ne pas percer la peau), hachez-la grossièrement au couteau. Réservez.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Hachez au robot les viandes et le lard.  
Émincez finement l'oignon.  
Faites suer l'oignon dans le beurre et l'huile.
- Augmentez le feu et faites cuire les viandes environ 5 minutes.  
Ajoutez la chair du pâtisson et faites dessécher environ 5 minutes.  
Ajoutez la crème, le romarin, 1/3 du comté, salez, poivrez et laissez réduire quelques minutes.
- Remplissez le pâtisson de farce et fermez-le avec son chapeau.  
Enfournez pour 20 minutes.
- Retirez le chapeau, saupoudrez de comté et faites gratiner.  
Servez aussitôt.

QT'M LE BIO

# La tarte au pâtisson

Pour 6 personnes :

## Ingrédients

1 rouleau de pâte brisée, 500 g de petits pâtissons épluchés et coupés en gros dés, 400 ml de crème fraîche, 300 ml d'eau, 300 ml de lait, 150 g fromage de chèvre frais, 3 œufs, 2 c. à soupe de parmesan râpé, 1 c. à soupe d'huile d'olive, sel & poivre

## Préparation

- Dans une casserole cuire les pâtissons dans le mélange 300 ml d'eau et 300 ml de lait 20 minutes et égoutter.
- Les mettre dans un mixeur ajouter la crème, les œufs, le sel mixer 2 minutes.
- Dans un moule à tarte beurré étaler la pâte, recouvrir de fromage frais de chèvre et de parmesan, puis verser la purée de pâtissons.
- Mettre au four 30 minutes à 150°C.  
Servir chaud.



QT'M LE BIO