

Pâtissons farcis

Mise en place et préparation: env. 50 min
végétarien

Ingrédients (pour 4 personnes)

Pâtissons

4 petits pâtissons (d'env. 200 g)

0.25 cc de sel

un peu de poivre du moulin

Farce

1 cc de beurre

1 petit pain (env. 75 g), de la veille, en petits dés

1 oignon, finement haché chair des pâtissons réservée

2 cs de persil plat, finement haché

200 g de fromage d'alpage tessinois (p. ex. Valle Piora), grossièrement râpé

1 jaune d'oeuf

1 blanc d'oeuf

1 Prise de sel

0.25 cc de sel

un peu de poivre du moulin

1 dl de bouillon de légumes



Préparation :

- Couper un chapeau sur chaque pâtisson, réserver. Évider les pâtissons avec une cuillère parisienne en laissant env. 1/2 cm d'épaisseur. Hacher finement la chair, réserver pour la farce. Saler et poivrer l'intérieur des pâtissons.
- Chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive. Y faire dorer le pain.
- Ajouter l'oignon, la chair des pâtissons et le persil, mijoter un court instant, retirer, laisser tiédir.
- Incorporer 2/3 du fromage et le jaune d'œuf.
- Monter le blanc en neige avec le sel, incorporer délicatement.
- Saler et poivrer la farce, répartir dans les pâtissons. Replacer les chapeaux et disposer les pâtissons dans le moule graissé. Ajouter le bouillon, couvrir le moule avec une feuille d'aluminium.
- Faire gratiner 15 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Ôter la feuille d'aluminium, éparpiller le reste du fromage, laisser gratiner encore 10 min environ.