

Pâtisson farci aux lardons et noisettes, gratiné au Beaufort



Ingédients

- ✓ 1 gros pâtisson
- ✓ Gros sel
- ✓ 100 g de lardons Madrange
- ✓ 25 g de beurre
- ✓ 2 échalotes
- ✓ 20 g de noisettes
- ✓ 30 g de Beaufort râpé

Le produit phare



2



15 min



50 min



4

Préparation

Pâtisson : Laver le pâtisson, puis le faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 25 à 30 minutes (selon la grosseur). Il est prêt quand il est moelleux au toucher sous la peau.

Étape 1

Laisser refroidir puis évider par le chapeau, retirer les graines et récupérer la chair.

Couper la chair en cubes.

Garniture : Concasser les noisettes et ciseler les échalotes.

Étape 2

Faire suer les échalotes au beurre, ajouter les lardons et noisettes.

Faire cuire pendant 5 minutes, puis ajouter la chair du pâtisson coupée en dés.

Étape 3

Farci le pâtisson avec cette préparation. Saupoudrer le dessus de beaufort râpé, puis enfourner à 170°C pendant 15 minutes.

Servir bien chaud, en grandes parts.

Bon appétit!