



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pâtisson farci à sa purée aux lardons .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.c de crème fraîche épaisse
- 1 c.à.s d'huile
- 1 pâtisson blanc de 600 g
- 1/2 gousse d'ail (ou 1/2 c.à.c de poudre d'ail)
- 200 g de pommes de terre
- 75 g de dés de jambon
- Sel, poivre, cumin, origan

- Cuire 30 minutes à la casserole vapeur le pâtisson. Laisser refroidir. Éplucher et cuire les pommes de terre, puis les écraser
- Couper le chapeau du pâtisson, égrainer et retirer délicatement la chair à l'aide d'une cuillère parisienne
- Récupérer la chair (150 g environ) et la mixer. Ajouter aux pommes de terre puis mixer à nouveau
- Assaisonner à convenance. Faire revenir les lardons dans l'huile puis ajouter la crème fraîche et le cumin
- Incorporer cette préparation à la purée, bien mélanger, puis verser dans la courge
- Placer la courge et sa purée (sans le pédoncule) au four chaud 15 minutes à 180°C avant de servir
- Servir en fermant la courge avec son pédoncule

Conseils :

- Utiliser la courge comme récipient diminue le volume de chair à mixer : pour 2 personnes et plus prévoir autant de courges
- Pour une utilisation optimale cuire la courge à l'eau puis la peler et égrainer pour récupérer un maximum de chair

