



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

## . Pâtisson fondant aux noisettes croquantes .



*Ingrédients pour 2 personnes :*

- 1 belle escalope
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 c.à.s de noisettes concassées
- 20 g de beurre
- 400 g de chair de pâtisson
- Ail en poudre, cumin
- Miel toute fleurs
- Persil, thym
- Sauce soja
- Sel, poivre

- Préparer une marinade : sauce soja + miel + vin blanc + cumin + sel + poivre
- Découper l'escalope en aiguillettes et les intégrer dans la marinade. Placer au réfrigérateur
- Porter un faitout rempli d'eau à ébullition. Déposer le pâtisson préalablement brossé
- Cuire à couvert pendant 35 minutes puis sortir, égoutter, décalotter à mi-hauteur et égrainer
- Fendre la chair dans la courge pour l'extraire délicatement, récupérer la chair dans les aspérités
- Dans une sauteuse faire fondre le beurre, placer les morceaux de pâtisson et les noisettes, assaisonner
- Cuire les morceaux en les retournant fréquemment. Une fois colorés, stopper la cuisson et réserver
- Dans une poêle chaude beurrée, faire revenir les aiguillettes avec la marinade. Assaisonner à nouveau
- Au besoin réchauffer légèrement les morceaux de pâtisson, pour servir le tout chaud

