

# Pâtisson jeunes poêlés avec oignons

**Préparation:** 15 mn   **Repos:** 0   **Cuisson :** 15   **Coût:** Bon marché

Pas de photo

**Nombre de personnes : 4 personnes**

## Liste des ingrédients

- 2 jeunes pâtissons bien frais
- 1 ou 2 oignons
- huile d'olive,
- beurre
- poivre
- Sel

## Recette

Cette recette délicieuse et très simple permet de cuisiner les jeunes pâtissons à la peau tendre qui peut-être consommée comme celle des courgettes et des potimarrons. Elle ne concerne pas les pâtissons arrivés à maturité dont la peau est très difficile à couper sans l'avoir cuite au préalable.

1. Couper le pâtisson en 4 puis le découper en lamelles.
2. Pelez les oignons en lamelles.
3. Faire revenir à la [poêle](#) les oignons à l'[huile d'olive](#) et une petite noisette de beurre,.
4. Ajouter les pâtissons,
5. Laisser cuire doucement, poivrer et saler. Goûter pour la cuisson et l'assaisonnement.