

Pâtisson farci avec lardons et riz

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/314234-gratin-de-puree-de-patisson>



Préparation : 10 mn **Cuisson :** 30 mn **Repos :** 0mn **Difficulté :** facile **Coût :** bon marché

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 pâtisson d'1 kg maxi
- 100 g de lardons allumettes
- 100 g de [riz](#)
- 1 [échalote](#)
- [persil](#)
- 1 [œuf](#)
- [parmesan](#)

Truc pour éviter le pâtisson: le faire bouillir en entier dans de l'eau (environ 15 mn), puis le passer sous l'eau froide pour ne pas se brûler les doigts ; l'ouvrir en deux avec une bonne scie à pain ; évider les graines et éplucher sans soucis avec un couteau cranté ; couper la chair en lamelle.

PREPARATION

1 - Lavez les pâtissons.

Coupez les chapeaux et enlevez les graines.

Faites cuire les pâtissons 15 minutes dans de l'eau salée.

Égouttez, réservez.

2 - Faites cuire le riz. Égouttez, réservez.

Hachez l'échalote et coupez en petits dés les lardons allumettes.

Ciselez le persil.

3 - Faites revenir dans un peu d'huile d'olive l'échalote, les petits lardons, le riz, 1 cuillère à soupe de persil, sel et poivre.

Incorporez 1 œuf battu.

Remplissez les pâtissons avec cette préparation.

Saupoudrez-les de parmesan râpé.

Faites cuire au four 180° pendant 15 minutes.

Pour finir... Servez avec une salade de saison.