

Pâtisson farci au bœuf

http://www.750g.com/fiche_de_cuisine_complete.htm?recettes_id=5415

Un plat complet très sympa qui fait toujours son petit effet...



INGREDIENTS (pour 4 personnes) :

- 4 petits pâtissons (ou 1 beau)
- 400 gr de bœuf haché
- 60 g de gruyère râpé
- 50 gr de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 [oignon](#)
- 1 noisette de beurre
- sel
- poivre de Cayenne
- 1 boîte de sauce tomate

Préparation : 15 mn **Cuisson** : 30 mn **Repos** : 0mn **Difficulté** : facile **Coût** : bon marché

PREPARATION

- 1** - Faire cuire les pâtissons 20 mn à l'eau bouillante salée (7 mn en autocuiseur). Egoutter et creuser.
- 2** - Faire revenir la viande hachée dans la moitié de la matière grasse avec l'oignon et l'ail hachés; assaisonner et ajouter la sauce tomate.
- 3** - Remplir les pâtissons avec cette préparation et saupoudrer de fromage râpé.
- 4** - Répartir le reste de beurre en parcelles sur les légumes ainsi farcis et faire gratiner.