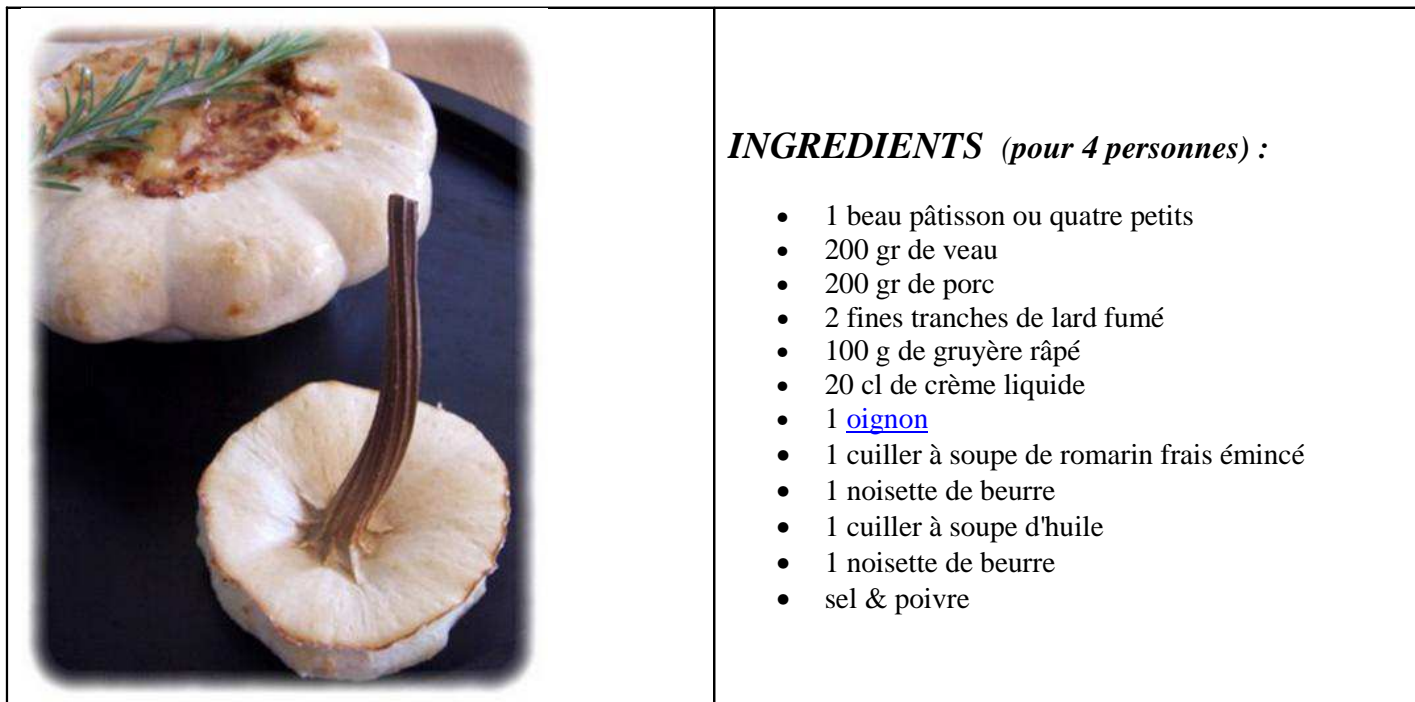


# Pâtisson farci à la viande

[http://www.750g.com/fiche\\_de\\_cuisine\\_compleete.htm?recettes\\_id=19398](http://www.750g.com/fiche_de_cuisine_compleete.htm?recettes_id=19398)

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



## **INGREDIENTS** (pour 4 personnes) :

- 1 beau pâtisson ou quatre petits
- 200 gr de veau
- 200 gr de porc
- 2 fines tranches de lard fumé
- 100 g de gruyère râpé
- 20 cl de crème liquide
- 1 [oignon](#)
- 1 cuiller à soupe de romarin frais émincé
- 1 noisette de beurre
- 1 cuiller à soupe d'huile
- 1 noisette de beurre
- sel & poivre

**Préparation :** 30 mn    **Cuisson :** 20+ 20mn    **Repos :** 0mn    **Difficulté :** moyen    **Coût :** bon marché

## **PREPARATION**

- 1 - Faites cuire le pâtisson dans de l'eau bouillante salée (20 à 30 minutes environ, 10 minutes pour les petits).
- 2 - Retirez-le de l'eau et laissez-le tiédir avant de couper un chapeau et de retirer les graines. Récupérez ensuite la chair à l'aide d'une cuillère (attention de ne pas percer la peau), hachez-la grossièrement au couteau. Réservez.
- 3 - Préchauffez votre four à 180°C.
- 4 - Hachez au robot les viandes et le lard. Emincez finement l'oignon. Faites suer l'oignon dans le beurre et l'huile.
- 5 - Augmentez le feu et faites cuire les viandes environ 5 minutes. Ajoutez la chair du pâtisson et faites dessécher environ 5 minutes. Ajoutez la crème, le romarin, 1/3 du comté, salez, poivrez et laissez réduire quelques minutes.
- 6 - Remplissez le pâtisson de farce et fermez-le avec son chapeau. Enfournez pour 20 minutes.
- 7 - Retirez le chapeau, saupoudrez de comté et faites gratiner. Servez aussitôt.