



Pâtisson farci sans lait et sans gluten



Ingrédients

pour 4 personnes :

2 beaux pâtissons
400g de chair à saucisse
quelques branches de thym
100 g de tomme de brebis
50 g de pecorino râpé
1 oignon
2 cs d'huile d'olive
1 poignée de noisettes
sel et poivre du moulin

Portez de l'eau à ébullition dans un grand faitout (assez grand pour contenir un pâtisson). Faites cuire chaque pâtisson pendant 15 min. Réservez.

Coupez un chapeau au pâtisson, évidez sa chair et réservez-là. Faites bien attention en le manipulant, sa peau est devenue très fragile.

Epluchez et émincez l'oignon. Faites le revenir dans 2 cs d'huile. Ajoutez la chair à saucisse, écrasez-la avec le dos d'une cuillère pour en faire des morceaux les plus petits possible. Ajoutez la chair du pâtisson hachée finement. Faites revenir 5 min le tout en remuant régulièrement, ajoutez les noisettes concassées et le thym effeuillé. Hors du feu, salez et poivrez, ajoutez le pecorino et mélangez bien.

Farctissez les pâtissons avec la farce, recouvrez de tomme de brebis râpée. Enfournez dans un four à 210°C pendant 30 min (le préchauffage n'est pas nécessaire).

Mon petit coin de cuisine 2009
<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>
e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com