

Poêlée de pâtisson



Pour 4 personnes

- 1 gros pâtisson ou 4 petits
- 200g de lardons
- 2 gousses d'ail
- 500g de champignon
- 1 cuillère à soupe de romarin
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

Eplucher le pâtisson : la peau étant très dure, cuire le pâtisson 10 min à la vapeur pour retirer la peau plus facilement (ou couper le pâtisson en fines tranches et éplucher chaque tranche). Enlever les graines et le couper en tranche très fines avec un robot mixeur.

Couper les champignons en lamelles.

Dans une poêle, mettre un peu d'huile d'olive, les lardons, le pâtisson et les champignons, saler et parsemer de feuilles de romarin. Laisser cuire 20 bonnes minutes, que l'eau des champignons se soit évaporée, qu'ils soient dorés et que le pâtisson soit translucide. Ajouter l'ail haché, laisser cuire 5 minutes de plus. Servir.

On peut ajouter dans la poêle, du fromage genre fromage de chèvre et le laisser fondre sur feu doux. Le mélange peut être mis dans un plat allant au four, couvert de gruyère râpé et passé au grill quelques minutes.