



Des légumes  
bio près de  
chez vous

... pour le plaisir de vos papilles !

## Pâtisson farci au jambon

### INGREDIENTS

- 🌿 2 Pâtissons moyens
- 🌿 300 g de pommes de terre
- 🌿 1 gousse d'ail
- 🌿 150 g de dès de jambon
- 🌿 Sel
- 🌿 Poivre

### PREPARATION

**Étape 1 :** Cuire à la cocotte minute les pâtissons entiers pendant 15 minutes (à défaut 15 minutes au four à 200° devrait convenir). Les laisser refroidir.

**Étape 2 :** Éplucher et cuire les pommes de terre. Les écraser.

**Étape 3 :** Couper les "chapeaux" des pâtissons si vous souhaitez les utiliser comme contenant pour la présentation. Sinon éplucher normalement après avoir coupé en 4 et dégagé les graines.

**Étape 4 :** Évider délicatement sans déchirer la peau. Récupérer la chair et la mixer avec la gousse d'ail.

**Étape 5 :** Remettre la chair obtenue dans une casserole et ajouter les pommes de terre écrasées. Laisser réduire un peu à feu très doux. Ajouter les dès de jambon. Saler et poivrer.

**Étape 6 :** Et remettre dans la "coque" du pâtisson. Vous pouvez si cela vous tente saupoudrer de fromage râpé et gratiner quelques minutes au four

Bon appétit...



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Niveau de difficulté : ☆

Coût : ☆

<https://www.ptitchef.com/recettes/plat/patisson-farci-a-sa-puree-au-jambon-fid-89642>

Retrouvez notre idée recette  
sur [www.isagroupe.fr](http://www.isagroupe.fr)



Pour plus de renseignements

**ISAGROUPE**  
*Ensemble, créons de l'emploi*

9 bis avenue du GI de Gaulle - BP 73  
18700 AUBIGNY-SUR-NERE

02 48 58 43 04

[entraide@isagroupe.fr](mailto:entraide@isagroupe.fr)