

## Pâtisson farci



Pour 4 Croquants-Gourmands

- 1 pâtisson (800 g)
- 400 g d'escalopes de volaille
- 100 g de crème épaisse
- 50 g de parmesan râpé
- 1 œuf
- 2 brindilles d'origan ♦
- huile d'olive
- sel ([aux herbes](#)) & poivre du moulin

### Un plat à gratin

Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)

Laver soigneusement le pâtisson. Le faire cuire pendant 20 minutes à couvert dans de l'eau bouillante. Sortir le pâtisson, l'égoutter et le laisser refroidir.

Hacher les escalopes de volaille finement au couteau.

Couper une calotte sur le haut du pâtisson pour former un couvercle.

Puis à l'aide d'une cuillère retirer les graines et les filaments puis la chair avec précaution pour ne pas percer la peau. Retirer également la chair sur le chapeau, sans l'abimer.

Hacher la chair finement au couteau.

Faire revenir dans un filet d'huile chaude, les dés de volaille.

Ajouter la chair de pâtisson et remuer pendant quelques minutes jusqu'à ce que l'ensemble devienne fondant.

Verser dans un saladier. Ajouter l'œuf, la crème, remuer.

Incorporer le parmesan, saler et poivrer.

Ajouter enfin quelques feuilles d'origan.

Verser la farce dans la coque du pâtisson posée dans le plat contenant un fond d'eau.

Fermer avec le chapeau et enfourner pour 15 minutes.

Poser le chapeau sur le côté et laisser encore cuire pendant 15 minutes.

Servir chaud.