Pâtisson farci au bleu et aux champignons

Bonjour à toutes et tous

Tous les ans, du milieu de l'été jusqu'à fin novembre, je constate que les maraichers n'arrivent pas à vendre les pâtissons. Ces grandes courges blanches ou jaunes sont ont un « problème » : elles sont relativement fade et nécessite un assaisonnement bien relevé.

Un week-end, je me suis donc « amusée » à trouver cet assaisonnement susceptible de rendre le pâtisson gourmand. J'ai opté pour le format farci, pour une farce bien pêchue de champignons et de bleu. Ces deux là fonctionnent bien ensemble et devraient donc fonctionne avec la courge. Le résultat a été au rendez-vous car mes gourmands ont tous apprécié. Miette n'en est pas resté, ce qui est flatteur pour cette courge.

Je voulais partager l'idée avec vous au cas où vous chercheriez une idée pour le cuisiner ou pour changer. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

Pâtisson farci champignons et bleu

Recette : Pâtisson farci au bleu et aux champignons

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes en accompagnement :

- 1 pâtisson
- 300 g de champignons de paris ou 1 mélange 150 gr de champignons de paris & 150 gr de champignons fins
- 2 échalotes
- 150 g de crème ()
- 100 g de mie de pain
- 1 œuf
- 3-4 brins de persil
- 100 g de fromage bleu (type St agur ou bleu de bresse)
- 50 gr de noisettes concassées
- Huile d’olive
- sel et poivre

Réalisation

- Faites chauffer une casserole d’eau de taille suffisante pour y faire entrer votre pâtisson, puis plongez le dans de l’eau bouillante pendant 10 à 15 minutes. Récupérez le ensuite et laissez le refroidir.
- Épluchez puis hachez les échalotes. Nettoyez les champignons, détachez les pieds des têtes puis hachez les finement.
- Faites chauffer 2 cuillères à soupe d’huile puis faites y revenir les échalotes jusqu’à ce qu’elles soient translucides.
- Ajoutez les champignons, salez et laissez les cuire pendant 10 minutes environ. Réservez.
- Une fois votre pâtisson cuit et un peu refroidit, coupez le chapeau et creusez l’intérieur à l’aide d’une cuillère à soupe. Hachez la chair et retirez les graines.
- Dans un saladier, mélangez la chair du pâtisson, les

champignons, la mie de pain, la crème.

- Ajoutez l’œuf, le bleu coupé en petits dés, persil haché, sel, poivre jusqu’à disposer d’une farce homogène.
- Salez l’intérieur du pâtisson, puis remplissez avec la farce. Saupoudrez de noisettes concassées.
- Déposez le pâtisson farci dans un plat à four, mettez le chapeau à côté, versez un brin filet d’une huile d’olive puis enfournez pour 30 minutes à 180°C.

Servez ce pâtisson farci chaud.

Astuces :

- Ne servez pas ce pâtisson farci en plat seul, le goût prononcé des champignons le rendant un peu écœurant à grande quantité. Il s’associera bien à une poêlée ou des galettes de légumineuses.
- A l’avance : Vous pouvez préparer ce pâtisson farci à l’avance, puis le réchauffer au dernier moment à 80°C dans votre four pendant une vingtaine de minutes.