



PATISSON FARCI AU CHÈVRE



Ingrédients

- 1 patisson
- 1 gros oignon
- 1 chèvre demi-sec style chabichou
- Curcuma/piment d' Espelette/sel/poivre

Mode opératoire

1. Blanchir le patisson environ 15' dans leau bouillante
2. Couper le capuchon du patisson, ôter les pépins et retirer délicatement la chaire
3. Dans une poêle, faire fondre l'oignon, ajouter la chaire du patisson coupée. Ajouter les épices et le chèvre
4. Farcir le patisson avec la préparation et enfourner 15' à 180°

En fonction des goûts, des variantes sont possibles. Faut laisser libre imagination et création

Idée : ajouter des herbes fraîche, des lentilles, pomme/miel,....