

Pâtisson farci



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 60 mn

De retour de vacances, mon père m'a donné un petit pâtisson de son jardin.

Ingrédients

- 1 pâtisson
- 200 g de boeuf haché
- 200 g d'agneau haché
- 4 branches de coriandre fraîche
- 1 oeuf
- 1 échalote
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Couper le chapeau du pâtisson et enlever les pépins.
- 2 Préparer la farce : mélanger le bœuf haché, l'agneau haché, la coriandre fraîche, l'oeuf, l'échalote, le sel et le poivre.
- 3 Mettre la farce dans le pâtisson.
- 4 Enfourner pendant 1 heure à 160°C (th.5).

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

