

## RECETTE

### Pâtisson farci

(pour 2 personnes)

Préparation : 20 mn Cuisson : 25 mn

#### Ingrédients :

- 1 pâtisson
- 150g de viande haché de boeuf
- 25g de beurre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 100g de sauce tomate
- 50g de tome râpée d'Unifirme

#### Préparation:

- 1- Faire cuire le pâtisson à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.
- 2- Égoutter-le et couper-le en deux, puis creuser-le.
- 3- Couper l'oignon et l'ail fin et faites-les revenir dans la moitié du beurre.
- 4- Ajouter la viande hachée et mélanger bien pour obtenir une préparation fine.
- 5- Assaisonner puis ajouter la sauce tomate. Faire revenir le tout à feu doux jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Farcir le pâtisson avec cette préparation et ajouter la tome râpée sur le reste du beurre sur le dessus.
- 6- Faire gratiner au four sous le grill.



Unifirme 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07  
Site internet : [www.unifirme.fr](http://www.unifirme.fr) / Facebook : Unifirme

## RECETTE

### Pâtisson au chorizo

(pour 4 personnes)

Préparation : 10 mn Cuisson : 45 mn

#### Ingrédients :

- 1 gros pâtisson
- 2 grosses pommes de terre
- 300g de chorizo
- 2 cuill. À soupe de beurre
- 2 cuill. À soupe de thym séché



#### Préparation:

- 1- Éplucher et découper en morceaux le pâtisson et les pommes de terre.
- 2- Faire fondre le beurre dans une sauteuse. Quand celui-ci est bien fondu, déposer les morceaux de pâtisson et de pomme de terre dans la sauteuse et les faire rissoler pendant 25 minutes en remuant régulièrement .
- 3- Pendant ce temps découper le chorizo en rondelles puis ajouter les dans la sauteuse lorsque le pâtisson et les pommes de terre sont tendre et colorés. Laisser cuire une dizaines de minutes.
- 4- En fin de cuisson, parsemer le tout de thym séché et poivrer à votre goût.

Se déguste chaud accompagné d'une viande grillée.



Unifirme 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07  
Site internet : [www.unifirme.fr](http://www.unifirme.fr) / Facebook : Unifirme

## RECETTE

### Poêlée de Pâtisson

(pour 4 personnes)

Préparation : 30 mn Cuisson : 25 mn

#### Ingrédients :

- 200g de lardons
- 1 gros pâtisson
- 1 gousse d'ail
- 500g de champignons
- Sel, Poivre
- 2 cuill. À soupe d'Huile d'olive
- Romarin



#### Préparation:

- 1- Éplucher le pâtisson, enlever les graines et les couper en tranches très fines. Couper les champignons en lamelles.
- 2- Dans une poêle, mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, les lardons, le pâtisson et les champignons. Saler et parsemer de romarin.
- 3- Laisser cuire 20 minutes, il faut que l'eau des champignons se soient évaporée et que le tout soit doré.
- 4- Ajouter l'ail haché, laisser cuire 5 minutes de plus, servir sans attendre.

## RECETTE

### Tartiflette de pâtisson

(pour 6 personnes)

Préparation : 10 mn Cuisson : 35 mn

#### Ingrédients :

- 25 cl de crème fraîche d'Unifermé
- 200g de lardons
- 1 gros pâtisson
- 1 oignon
- 1 Montagnard de chèvre
- Sel et Poivre

#### Préparation:

- 1- Éplucher, vider et couper le pâtisson en petit dés. Puis le faire cuire à la vapeur durant 30 minutes.
- 2- Hacher l'oignon finement et le faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Ajouter les lardons et les pâtissons cuits.
- 3- Dans un plat à gratin, verser le mélange pâtissons, oignons, lardons puis recouvrir le tout de crème fraîche puis finir par le Montagnard coupés en tranches.
- 4- Enfourner 15 minutes à 180°C.



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07  
Site internet : [www.unifermé.fr](http://www.unifermé.fr) / Facebook : Unifermé



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07  
Site internet : [www.unifermé.fr](http://www.unifermé.fr) / Facebook : Unifermé

## RECETTE

### Gratin de pâtisson

(pour 6 personnes)

Préparation : 15 mn Cuisson : 45 mn

#### Ingrédients :

- 2 pâtissons
- 1 verre de lait
- 3 jaunes d'oeuf
- 50g de beurre
- 1 cuill. de gingembre râpée ou en poudre
- 70+30g de tome râpée de vache (ou autre)
- ciboulette ciselée

#### Préparation:

- 1-Éplucher les pâtissons, laver-les, couper-les en petits dés. Les faire cuire 20 minutes dans 2 verres d'eau salée bouillante ou à la vapeur 8 minutes avec 20 cl d'eau salée.
- 2- Égoutter bien, le pâtisson rend beaucoup d'eau.
- 3- Dans une terrine, battre les jaunes d'œufs avec le lait; ajouter les 70g de tome râpée et les épices. Battre les blancs en neige, incorporer délicatement.
- 4- Passer votre pâtisson au mixer. Mélanger-le au contenu de la terrine. Ajouter le beurre en petits morceaux.
- 5- Beurrer un plat qui va au four. Verser la préparation. Saupoudrer des 30 grammes de tome râpée restante, quelques noisettes de beurre, éventuellement un peu de sel.
- 6- Faire dorer au four à 180°C pendant une vingtaine de minutes



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07  
Site internet : [www.unifermé.fr/](http://www.unifermé.fr/) Facebook : Unifermé

## RECETTE

### Velouté de pâtisson

(pour 6 personnes)

Préparation : 10 mn Cuisson : 45 mn

#### Ingrédients :

- 1 Pâtisson
- 2 Pommes de terre
- 1 Oignon
- 1 Cube de bouillon
- 20cl Crème liquide d'Unifermé
- 1 Filet d'huile d'olive
- 1 Gros fromage de chèvre frais



#### Préparation:

- 1- Éplucher et couper le pâtisson en cubes. Faire la même opération pour les pommes de terre et l'oignon.
- 2- Dans une cocotte, faire revenir l'oignon dans l'huile, 2 min plus tard ajouter le pâtisson et les pommes de terre. Effriter le cube de bouillon et mouillez avec de l'eau bouillante à hauteur des légumes.
- 3- Laisser mijoter pendant 45 min, puis mixer et ajouter la crème. Saler et poivrer.
- 4- Ajouter le fromage de chèvre préalablement découpé en morceaux sur le dessus.
- 5- Servir bien chaud.



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07  
Site internet : [www.unifermé.fr/](http://www.unifermé.fr/) Facebook : Unifermé

## RECETTE

### Pâtisson aux pommes et au curry

(pour 2 personnes)

Préparation : 15 mn Cuisson : 25 mn

#### Ingrédients :

- 1 pâtisson
- 1 pomme
- 1/2 cuill. À café de curry
- huile d'olive
- Sel, Poivre



#### Préparation:

- 1- Peler et découper le pâtisson en dés. Le faire dorer dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- 2- Lorsqu'ils commencent à changer de couleur, saupoudrer avec le curry, sel et poivre.
- 3- 10 minutes avant le fin de la cuisson, ajouter la pomme découpée en dés. Poursuivre la cuisson.
- 4- Servir bien chaud une fois la pomme bien fondante.

## RECETTE

### Tarte aux pâtissons

(pour 4 personnes)

Préparation : 1 h Cuisson : 1 h

#### Ingrédients :

##### Pâte brisée :

- 8 cl d'eau
- 1/2 cuill à café de sel
- 300g de farine
- 150g de beurre ou saindoux
- 2 œufs

##### Garnitures :

- 150g de lardons d'Unifirme
- 1 Pâtisson
- 2-3 pleurotes
- persil ciselé
- 1 œuf
- 20 cl de crème fraîche d'Unifirme

#### Préparation:

- 1- Préchauffer le four à 180°C.
- 2- Réaliser la pâte brisée en mélangeant tous les ingrédients, l'étaler dans un moule à tarte.
- 3- Couper le pâtisson en petits dés, les faire blanchir et égoutter.
- 4- Découper les pleurotes en morceaux, puis les faire revenir dans une poêle avec un morceaux de beurre et du persil ciselé. Ajouter les lardons.
- 5- Mélanger le pâtisson, les pleurotes et les lardons puis les répartir sur la tarte.
- 6- Dans un saladier, battre la crème et l'œuf puis poivrer. Répartir ensuite le mélange sur la tarte et enfourner 1h.

