

# Pâtisson farci



15' préparation  
35' cuisson

Niveau  
**FACILE**

## Ingrédients

- 2 pâtissons
- 100g de riz
- 60g de lardons allumettes
- 1 oignon
- 2 œuf
- Persil
- Parmesan



- 1** Lavez les pâtissons, coupez les chapeaux, enlevez les graines. Faites les cuire 20 minutes à petite ébullition, égouttez.
- 2** Faites cuire le riz, égouttez. Hachez l'oignon et le persil coupez en petits dés les lardons.
- 3** Faites revenir les lardons et les oignons, puis ajoutez le riz. Salez et poivrez.
- 4** Incorporez les œufs battus et le persil à la préparation. Remplissez les pâtissons avec celle-ci.
- 5** Saupoudrez les de parmesan râpé. Faites cuire au four à 180° pendant 15min

