

Pâtisson farci	Ingrédients	Préparation
<p>Recette pour 4 personnes</p> <p>Temps de préparation : 20 minutes</p> <p>Cuisson : 35 minutes</p>	<ul style="list-style-type: none">- 1 petit pâtisson par personne- 200 g de veau haché- 200 g de porc haché- 1 oignon émincé- 1 gousse d'ail émincée- 60 g de chapelure- 50 g de beurre- sel, poivre- 60 g de brie	<p>Enlever la calotte; évider l'intérieur à l'aide d'une cuillère. Dans une poêle, faire chauffer le beurre et l'huile; ajouter l'oignon; laisser cuire doucement jusqu'à ce qu'il devienne transparent.</p> <p>Ajouter la viande et les épices; continuer la cuisson 3 minutes; incorporer la chapelure.</p> <p>Farcir les pâtissons; remettre le couvercle sur chaque pâtisson. Déposer dans un contenant allant au four; verser de l'eau à 2,5 cm de hauteur; couvrir et enfourner à température moyenne (180 °C) pendant 20 minutes.</p> <p>Retirer les pâtissons du four; enlever le couvercle; répartir le brie sur les pâtissons à découvert.</p> <p>Augmenter la chaleur du four et remettre les pâtissons quelques minutes au four le temps que le brie soit fondant.</p>