



Pour 4 personnes : source femme actuelle

1 pâtisson de 1 kg  
60 g de chèvre frais et 30 g de chèvre très sec  
3 œufs  
10 cl de lait  
1 cas de poudre de noisette  
2 cas de parmesan  
1 cas de chapelure  
1 filet d'huile d'olive  
1 pincée de poivre

Lavez le pâtisson et le cuire à la vapeur 30 mn, (je l'ai cuit dans mon four vapeur)

Laissez refroidir et coupez un couvercle, retirez les graines et les filaments, enlevez la pulpe qui se trouve au centre, raclez bien le fond, mais laissez la pulpe dans les alvéoles

Déposez la pulpe dans un saladier, avec le chèvre frais et le chèvre sec, écrasez à la fourchette, ajoutez les œufs battus et le lait, poivrez, ajoutez un filet d'huile.

Préchauffez le four à 190°, remplissez le pâtisson de farce, mélangez la chapelure, la poudre de noisette et le parmesan, parsemez la farce et cuire au four 15 mn jusqu'à ce que la surface du pâtisson soit dorée,

Servez chaud en associant dans chaque assiette de la pulpe gratinée et une cuillerée de pulpe non gratinée conservée dans les alvéoles