



Pâtissons farcis au Gorgonzola

Ingrédients

- 100 g de chair de potimarron
- 8 - 12 pâtissons petits
- 170 g de gorgonzola
- 70 g de pignons de pin rôti
- 120 g de pancetta coupé en dés
- 1 cuillère à soupe de persil coupé finement
- 1 cuillère à café de thym
- 1 cuillère à café de paprika doux
- 1/2 cuillère à café de paprika fort
- 4 cuillères à soupe d'huile
- sel
- 50 g de beurre en flocons

Préparation

- Coupez la chair de potimarron en dés
- Nettoyez les pâtissons et découpez un chapeau
- Réservez ces chapeaux
- Évidez les pâtissons avec précaution
- Émincez la chair
- Coupez le Gorgonzola en morceaux et mélangez-le avec la chair de potimarron, la chair de pâtisson, les pignons et la pancetta
- Ajoutez l'huile, le persil, le thym et le paprika doux et fort
- Remplissez les pâtissons avec cette farce et disposez-les dans un plat à gratin beurré
- Mettez le beurre en flocons sur les pâtissons
- S'il vous reste de la farce, répartissez-la entre les pâtissons
- Versez 1/2 tasse d'eau et faites cuire au four préchauffé à 200° pendant 30 minutes