

PATISSONS A LA VIANDE

Pour 4 personnes: 4 petits pâtissons

400 g de boeuf haché

50 g de beurre

1 oignon

1 gousse d'ail sel poivre de Cayenne

1 boîte de sauce tomate

60 g de gruyère râpé.

Faites cuire les pâtissons 20 mn à l'eau bouillante salée (7 mn en autocuiseur). Egouttez-les et creusez-les. Faites revenir la viande hachée dans la moitié de la matière grasse avec l'oignon et l'ail hachés; assaisonnez et joignez la sauce tomate. Remplissez les pâtissons avec cette préparation. Saupoudrez de fromage râpé. Répartissez le reste de beurre en parcelles sur les légumes ainsi farcis et faites gratiner.