

Pâtisson Farcis aux Herbes.



Ingrédients

2 personnes

- 1 pâtisson
- 200 g de viande hachée
- 1 oignon haché
- 1/2 tasse de chapelure
- 1/4 de tasse de parmesan râpé
- Herbes aromatiques
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffez votre four. Coupez le haut du Pâtisson et évidez-le.
2. Dans une poêle, faites dorer l'oignon et la viande hachée.
3. Ajoutez les herbes, la chapelure et le parmesan.
4. Farcissez les Pâtissons avec ce mélange, remplacez le couvercle et enfournez-les pendant 30-40 minutes.

Bon Appétit !