

## PATISSON FARCI

*Chez Vero*  
*Cuisine*



1 gros pâtisson  
30 g beurre  
25 g farine  
175 ml lait  
muscade ou 4 épices  
3 gros champignons de paris  
15 g de bacon fumé  
sel

Préchauffer le four th 200°C  
Ouvrir le pâtisson et enlever les pépins.



Le cuire a la vapeur en cocotte minute 8 minutes.  
Faire une béchamel avec beurre farine et lait, assaisonner avec muscade, 4 épices et saler.



Mixer les champignons et le bacon; faire revenir à sec dans une poêle.

Mélanger à la béchamel.

Mettre le pâtisson dans un plat a gratin, remplir de farce et reposer le couvercle.  
Cuire 20 min au four dans un fond d'eau.