



Cuisine et
dépendances

Pâtisson rôti aux tomates cerises



Pour le premier pâtisson de la saison, j'avais envie d'une recette toute simple et vite prête. Un petit gratin par exemple, cela reste une valeur sûre. Le pâtisson a une chair tendre et douce en goût; il se cuit très bien sans rendre beaucoup d'eau. Associé aux tomates cerises rôties qui sont plus riches en jus, le tout parsemé de persillade voilà un bon mariage !

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 pâtisson
- une douzaine de tomates cerises
- 2 gousses d'ail
- 1 petit bouquet de persil
- sel et poivre
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).

Couper le pâtisson en deux, enlever les pépins. Découper chaque moitié en tranche; enlever la peau. Mettre les tranches dans un plat allant au four avec les tomates cerises. Ciseler le persil par dessus, ajouter l'ail émincé. Saler, poivrer. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Enfourner et laisser cuire une vingtaine de minutes.

Servir bien chaud.

Le 19 Octobre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/10/19/19346907.html>