

PÂTISSON AUX TOMATES ET HERBES DE PROVENCE

(Recette de la Ferme de la Motte à 41370 Talcy)

Ingrédients pour 4 personnes :

1 gros pâtisson
2 belles tomates
100 g de champignons de Paris
1 gousse d'ail rose (*de Lautrec de préférence*)
QS de sel, de poivre, d'huile d'olive et d'herbes de Provence

Faire chauffer le four à 210°.

Couper le pâtisson à la mandoline en tranche de 1 cm d'épaisseur. Suivant votre goût, retirer ou non la peau des tranches de pâtisson obtenues. Disposer ces tranches dans un plat en Pyrex® bien huilé et passer au four à 200° pendant 20 minutes.

Pendant ce temps couper chaque tomate en 8 quartiers. Ensuite émincer, après les avoir nettoyés, les champignons de Paris.

Sortir le plat en Pyrex® du four et en retirer les tranches de pâtisson. Huiler à nouveau le fond du plat et remettre les tranches de pâtisson en prenant soin de toutes les retourner. Remettre le plat au four avec les quartiers de tomates et l'émincé de champignon de Paris pour 20 minutes.

Servir sitôt les tranches de pâtisson cuites en accompagnement par exemple d'une simple côte veau épaisse (*pour 2 personnes*) poêlée.