



Le pâtisson farci au four

L'artichaut d'Espagne. Son côté rebelle et sa tendresse sous le palais.

Les ingrédients pour la recette du pâtisson farci au four :

- [2 pâtissons \(soit 1.2 kg chacun\)](#)
- [700 g de pommes de terre](#)
- 20 cl de crème liquide entière
- Huile d'olive
- [Piment d'Espelette AOP](#)

Pour **6-8** personnes

La réalisation de la recette du pâtisson farci au four :

Laver et éplucher les **pommes de terre**. Couper vos pommes de terre en rondelles de **2 à 3 millimètres d'épaisseur**. Laver et couper **le haut du pâtisson**. Attention, le pâtisson à la peau dure, il est préférable d'utiliser un couteau à **lame épaisse**. Attention aux doigts ! Vider votre pâtisson à l'aide d'une cuillère à soupe. Assaisonner l'intérieur de sel fin et d'huile d'olive. Déposer quelques lamelles de pommes de terre et assaisonner de sel fin et de piment d'Espelette.

Les pommes de terre doivent être déposées en rosaces dans le pâtisson. **Terminer de remplir votre pâtisson** de pommes de terre jusqu'au bord. Assaisonner de sel fin et de piment d'Espelette et ajouter un filet d'huile d'olive et de la crème liquide **dans le pâtisson**. Voir la vidéo pour le remplissage du pâtisson. Le déposer dans un **plat de cuisson** et mettre le dessus du pâtisson. Appuyer légèrement pour faire tenir votre chapeau de pâtisson et ajouter un filet **d'huile d'olive**. Assaisonner de sel fin et cuire au four à 180 °C pendant 1 h 30 environ. **Piquer votre pâtisson pour vérifier la cuisson**.

Info : pour éviter d'avoir une peau du pâtisson dure, il est préférable de le cuisiner juste cueilli si cela est possible.