

Concombres farcis au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



ANDROUET

Ingrédients

125 g de [fromage Parmesan](#) Reggiano
4 concombres
4 tomates
2 oignons
1 gousse d'ail
200 g lard
200 g chair à saucisses
60 g chapelure
5 cl huile
1 bouquet de persil
sel, poivre

Préparation

Choisissez les concombres vert foncé et longs. Fendez-les en deux dans le sens de la longueur. Épépinez-les. Pochez-les brièvement. Egouttez et évidez-les. Hachez la pulpe. Mettez en réserve. Mondez, épépinez les tomates, réservez également. Epluchez, hachez les oignons, l'ail et le persil. Blanchissez le lard, détaillez-le en petits lardons. Mélangez avec la chair à saucisses. Réunissez le tout dans une sauteuse contenant l'huile. Faites revenir à feu moyen en remuant le jus des légumes, qu'il faut laisser évaporer. Assaisonnez de haut goût. A l'aide d'une cuillère, emplissez les concombres, poudrez de chapelure et de parmesan râpé, oignez d'un peu de beurre fondu. Enfouez 20 minutes à 230°.