



Pâtisson à la menthe

18/09/2018 à 14h03

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1,2 kg de pâtisson
- 4 cuil à soupe d'huile de sésame
- 4 feuilles de menthe
- 1 grand verre d'eau
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Pelez et retirez les graines du pâtisson. Détaillez la chair en cubes;
- Dans la cocotte, chauffez l'huile et ajoutez le pâtisson. Salez et poivrez;
- Versez l'eau et fermez la cocotte;
- Dès que la vapeur s'échappe, baissez le feu et laissez cuire selon le temps indiqué;
- Ouvrez la cocotte et si besoin laissez réduire;
- Présentez parsemé de menthe ciselée