



Patidou Cocotte



Temps de préparation :

20 min de préparation

1h15min de cuisson

Ingrédients : (Pour... 2 personnes).

- 2 patidou

2 oeufs

4 cuillères de crème fraîche

- fromage rapé

poivre, sel...

Couper le chapeau du patidou et évider les graines à l'intérieur. Conserver le chapeau.

Mettre à cuire entre 45 minutes et 1h à 200°C (le patidou est cuit quand la chair est devenu tendre)

Lorsque le patidou est presque cuit, le sortir du four, casser un œuf dans la cavité, ajouter 2 cuillers de crème fraîche, sel et poivre, et recouvrir de fromage rapé.re-mettre à cuire pendant 15 minutes, en posant le chapeau sur la préparation.

Bonne dégustation

Variante: patidou farci

Source: marmiton