



Légumes variés
Patidou farci



1h30 **15 min** **1h15** **0** **216**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

**Ingrédients pour le
patidou farci**

1 **Courge**
3 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**
15 g **Parmesan**
2 tranche(s) **Jambon cru**
1 **Baguette(s) de pain**
1 **Noix de muscade en
poudre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du patidou farci

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Ôter le chapeau du patidou à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Retirer les graines à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Couper le jambon et le pain en morceaux puis râper le parmesan.
- 5 Dans un bol, mélanger le jambon, le pain, la crème fraîche, le parmesan et de la noix de muscade à l'aide d'une fourchette.
- 6 Assaisonner avec du sel et du poivre.
- 7 Recouvrir le patidou de papier aluminium et enfourner pendant 1 heure 15 environ.
- 8 Pour vérifier la cuisson, il suffit de planter un couteau dans la chair du patidou : celle-ci doit être fondante.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir chaud et déguster à même le patidou.