

Patidou farci



- Durée : 20 min (préparation) + 75 mn (cuisson)
- Difficulté : ***

Ingrédients (pour 1 personne) :

- 25g de farine (2 cuillères à soupe)
- 30g de beurre (3 cuillères à soupe)
- 175mL de lait
- 50g de comté
- 4 tranches de jambon blanc
- 1 gousse d'ail
- 4 grands champignons frais de paris
- Persil
- Sel, poivre
- 1 patidou

Déroulement de la recette :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Réaliser une sauce béchamel (cf. recette du roux). Retirer ensuite du feu, y râper le comté et bien mélanger pour le faire fondre dans la béchamel. Réserver hors du feu.
- lorsque le patidou est presque cuit, le sortir du four, casser un œuf dans la cavité, ajouter 2 cuillères de crème fraîche, sel et poivre, et recouvrir de fromage rapé.
- Émincer le jambon en dés, réserver.
- Éplucher et râper la gousse d'ail, réserver.
- Laver brièvement les champignons, les découper en tranches et les faire poêler brièvement dans une poêle sur feu moyen, juste assez pour qu'ils rendent un peu d'eau sans autant qu'ils se ramollissent en cuisant.
- Ajouter le jambon, l'ail, les champignons à la béchamel. Bien mélanger, ajouter du persil, du sel et du poivre ; mélanger. Goûter pour rectifier l'assaisonnement.
- Décalotter le patidou en lui découpant son chapeau. Retirer les graines de la courge à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Remplir la cavité ainsi créée avec la farce préparée précédemment, recouvrir du chapeau du patidou (ou de papier aluminium) et enfourner pour 1 heure 15 minutes environ (c'est cuit quand un couteau traverse facilement la chair du patidou).

RQ : Après cuisson, la peau du patidou se mange sans problème !

Patidou farci

honda.ua/

shtory.ua/

farkopi.com

nayka.in.ua/

[что подарить папе на новый год](#)