

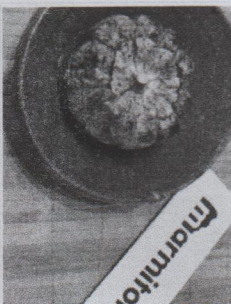
## Patidou cocotte

Plat principal

Végétarien

Très facile :

Bon marché :



**Temps de préparation : 20 minutes**  
**Temps de cuisson : 75 minutes**

### Ingédients :

- 1 patidou de taille moyenne
- 1 œuf
- 2 cuilliers de crème fraîche
- fromage rapé
- sel et poivre

### Préparation de la recette : Patidou cocotte

couper le chapeau du patidou et évier 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 cuilliers 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

Recette proposée par sex3349

© Marmiton.org, 1999-2012

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**