Patidou cocotte (ludique et gourmand)

Bonjour à toutes et tous

Octobre est arrivé, accompagné des nombreuses variétés de courges, du gros potiron à l'étrange courge longue de Nice ou aux petites coloquintes. Les variétés « anciennes » de courges souvent nombreuses sur les étals parce que les clients ne savent pas les cuisiner. Tout dernièrement, j'ai craqué sur le **patidou** : une petite courge blanche-verte connue pour sa douceur.

Cuisiner le patidou n'est pas difficile : Son format « individuel » en fait une courge idéale pour des petits farcis ou.. pour un « patidou cocotte » ! C'est une idée ludique, facile à préparer et qui change clairement niveau présentation. A la dégustation cela a a été une excellente découverte pour tous car le patidou est doux et fondant, et se marie très bien avec l'onctuosité de l'œuf et la crème. Une petite pointe d'herbes de Provence ou de champignons suffit à relever.

Ayant adoré, je voulais vous proposer l'idée. Elle change clairement de nos classiques soupes de courge, ne trouvez vous pas ? Bonne journée !

- Patidoux cocotte -
(ludiques !)
© Au Fil du Thym

Recette : Patidou cocotte

Saison de la recette : Octobre à Février

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 patidoux « format individuel »
- 4 œufs fermiers
- environ 100g de crème
- 1 cuillérée à soupe d’herbes de Provence
- sel et poivre

Garniture (facultatif) :

- 1 oignon
- 200 g de champignons de paris
- 1 cuillérée à soupe d’huile d’olive
- herbes de Provence
- sel et poivre

Réalisation

- Lavez les patidou, coupez le chapeau puis retirez les graines. Faites les cuire 15 à 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Laissez refroidir un peu.
- Pendant le refroidissement du patidoux, épluchez puis émincez l'oignon. Lavez, retirez le pied, puis émincez les champignons. Récupérez la chair de patidou sur le chapeau.
- Faites chauffer un peu d'huile d'olive puis faites y revenir oignon, champignons (préalablement salés) et chair de patidou jusqu'à ce que les champignons soient cuits.
- Salez et poivrez l'intérieur des patidoux, puis placez y environ 2 cuillerées à soupe de crème. Cassez les œufs dans les patidoux, puis recouvrez d'un peu de crème. Saupoudrez d'un peu d'herbes de Provence.
- Enfournez pour 10 à 15 minutes à 180°C, le temps que l'œuf soit pris.

Servez les patidoux cocotte bien chauds; avec la garniture de champignons. A noter que la peau se ne consomme pas (trop dure) donc il faut s'amuser à gratter l'intérieur de la courge avec une fourchette ou une cuillère.

Astuces :

- A l'avance : précuisez les patidous et évidez les à l'avance. Vous pourrez les faire cuire en cocote jusqu'à 48H après
- *Gourmandise* : Pour les plus gourmands, saupoudrez le patidou cocotte d'emmenthal râpé.