

# PATIDOU FARCI



## *Ingrédients* (pour 4 personnes) :

- 2 pâtidou
- 200 g de chèvre frais
- 20 cl de crème fraîche
- 4 c à s de maïzena ou de farine
- 1 poignée de noisettes concassées
- Miel
- Poivre

## *Les étapes*

Plonger les pâtidou lavés dans un grand volume d'eau bouillante salée. Faire cuire environ 15 minutes et stopper la cuisson lorsque le contenu s'enfonce dans la chair. Egoutter.

Couper le chapeau du pâtidou et évider chaque courge.

Mélanger à la fourchette le chèvre, la crème et les noisettes concassées dans un saladier. Poivrer.

Garnir chaque pâtidou pour 10 minutes à 180°

A la sortie du four, ôter les chapeaux et verser un filet de miel sur le fromage. Servir 1/2 pâtidou par personnes.

Source : <https://www.ocllico.com/recettes/3225-patidou-farci.html>