# Patidou cocotte

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

**Ingrédients (pour 1 personne) :**

- 1 patidou
- 1 oeuf
- 2 cuillerées de crème fraiche
- fromage rapé
- sel et poivre

## Déroulement de la recette :

- couper le chapeau du patidou et évider 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 cuillers de crème fraiche, sel et poivre, et recouvrir de fromage rapé.
- re-mettre à cuire pendant 15 minutes, en posant le chapeau sur la préparation.

www.honda.ua

shtory.ua

fiat-avto.com.ua

nayka.in.ua

что подарить девушке