PATIDOU ET OEUF COCOTTE AU PARMESAN

Posted on novembre 15, 2020 by Florence Breuil

Category: Tout un plat
Tags: Courge, Patidou

L'origine du Patidou, comme toutes les courges dont il fait partie remonterait à plus de 12 siècles avant notre ère et nous viendrait du Pérou. Sa chair, très douce, dégage une enivrante odeur de châtaigne. Et de pâte d'amande, comme me l'a très justement fait remarquer une jeune femme au bec fin, dont vous trouverez les délicats billets par **ici**. Car ce n'est d'ailleurs pas pour rien que le Patidou est appelé par les aglo-saxons « Sweet Dumpling ». Leur saveur délicatement sucrée est aussi idéale pour de nombreux desserts.

Il ne vous faudra rien de plus par personne qu'une courge Patidou, un oeuf et du parmesan. Un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre. Préchauffez votre four à 200°. Munissez-vous d'un très bon couteau afin de couper le chapeau de chaque Patidou. Evidez-le. Arrosez-le d'huile d'olive. Salez, poivrez puis enfournez pour 30 minutes. 4 à 5 minutes avant la fin de la cuisson, cassez un oeuf au

centre. Salez légèrement. A l'aide d'un économe, coupez dessus quelques copeaux de parmesan, poivrez puis terminez la cuisson. Afin de ne pas vous brûler les doigts, attendez un peu avant de le déguster à la petite cuillère...

Pour une version végétarienne, remplacez l'oeuf par les **champignons à la cannelle et au citron** à la façon de Yotam Ottolenghi.