

QUE FAIRE AVEC...

... une courge **Patidou** ?



Chair jaune, sucrée, au goût fin d'amande et de châtaigne.

Peau comestible sans nécessité de peler.

Patidou farci (2 personnes)

- ✿ Couper les chapeaux des patidou, et enlever les graines.
- ✿ Faire revenir **une échalote** hachée et **100 g de lardons fumés** dans une poêle sans ajout de matière grasse.
- ✿ A l'intérieur du patidou, verser **2 cuillères à soupe de crème fraîche**, les lardons et poivrer. Parsemer avec **30 g de comté** et recouvrir avec les chapeaux.
- ✿ Enfournier à 210°C pendant 45 min.

* * *

Galettes de Patidou

- ✿ Préparer une pâte avec **75 g de farine**, **1 jaune d'œuf**, **½ cuillère à café d'huile d'olive** et du sel. Mélanger avec un fouet en rajoutant peu à peu **12 cl de lait** tiédi. Laisser reposer 20 min environ.
- ✿ Râper le patidou, saler et mélanger à la pâte.
- ✿ Dans une poêle huilée, déposer des petits tas à frire.
- ✿ Tenir les galettes au chaud sur un papier absorbant. Servir sans attendre avec une salade verte.

* * *

Patidou en œuf 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 devenue tendre)
- ✿ Lorsque le patidou est presque cuit, le sortir du four, casser **un œuf** dans la cavité, ajouter **2 cuillères de crème fraîche**, **sel et poivre**, et recouvrir de **fromage râpé**.
- ✿ Remettre à cuire pendant 15 minutes, en posant le chapeau sur la préparation.

* * *

Gâteau moelleux à la courge Patidou

- ✿ Découper en quartiers et épépiner une ou deux courge (il faut obtenir 200 g de chair). La cuire à la vapeur (ou à l'eau) pendant environ 30 min ou jusqu'à ce que la chair soit bien molle. Laisser refroidir.
- ✿ Mélanger **150 g de farine**, **80 g de poudre d'amande**, **40 g de sucre** dans un saladier.
- ✿ Revenir à la courge maintenant tiédie. Racler sa chair avec une cuillère et la déposer sur le mélange sec. Incorporer ensuite petit à petit en remuant : **50g d'huile d'olive**, **6 cl d'eau**, **quelques gouttes d'extrait de vanille** et terminer par **3 c-à-s de jus de citron**. Bien mélanger afin d'obtenir pâte plutôt homogène.
- ✿ Huiler un petit moule à gâteau et y verser cette préparation. Enfournier à 150°C pendant 30 à 45 min.

* * *

Velouté de patidou (4 personnes)

- ✿ Éplucher **deux pommes de terre** et **deux patidous**. Les couper en dés. Éplucher **un oignon** et le couper en fines lamelles.
- ✿ Dans une casserole, faire fondre **20 g beurre** et rajouter l'oignon. Le faire fondre 3 min à feu moyen.
- ✿ Ajouter les dés de patidous et de pommes de terre. Les faire revenir à feu moyen 5 à 7 min avant d'ajouter **1 litre de bouillon** chaud. Mélanger, couvrir et laisser cuire 30 min.
- ✿ Mixer, ajouter du sel, du poivre, 2 c-à-s de crème fraîche et mélanger. Servir bien chaud

On peut utiliser les patidous comme soupnières en les précuisant à la vapeur, puis en les décharnant délicatement.

* * *

Patidou à l'oriental (4 personnes)

- ✿ Laver deux patidous et couper les chapeaux. Réserver les chapeaux et faire cuire les patidous 15 min à la vapeur ; ajouter les chapeaux 5 min avant la fin de la cuisson.
- ✿ Dans un bol ou un mortier, verser **1 c-à-s de graines de coriandre**, **1 c-à-s de graines de carvi**, **une gousse d'ail hachée**, **1 c-à-s d'harissa**, **1 c-à-s d'huile d'olive**. Bien broyer l'ensemble afin d'obtenir une pâte homogène.
- ✿ Prélever délicatement à l'aide d'une cuillère à soupe, la chair des patidous, en veillant à laisser un demi-centimètre de chair sur la peau. Déposer la chair dans bol et ajouter **2 c-à-s d'huile d'olive**, **2 c-à-s de vinaigre de vin**, **10 cl de crème fraîche épaisse**, et **2 c-à-s de coriandre ciselée**. Réduire l'ensemble en purée à l'aide d'une fourchette.
- ✿ Ajouter la purée de patidous à la précédente préparation. Mélanger. Verser dans les patidous.
- ✿ Servir accompagné de petites tartines de pain grillé.

* * *