

Patidoux gratinée

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

4 patidoux

2 oeufs

3 bonnes c à s de crème fraîche épaisse

Un peu de gruyère

Sel, poivre

Préparation :

- Couper le patidoux en deux (1 par pers.)
- Enlever les pépins.
- Faire cuire à la vapeur entre 20 et 30 minutes (la chair doit être bien tendre).
- Vider les patidoux sans les abimer.
- Ecraser la chair à la fourchette en la mélangeant avec un oeuf, de la crème fraîche et du gruyère rapé.
- Remplir les 'coques' avec cette préparation.
- Mettre à gratiner à four chaud 175 ° pendant 20 min.

Conseil :

Servir avec une salade