

PATIDOU FAÇON OEUF COCOTTE

INGRÉDIENTS

pour 2 personnes

1 gros patidou
(courge)
1 oignon
2 à 3 oeuf
2 cuillères de
crème fraîche
50g de lardon ou
de l'huile d'olive
sel / poivre
Thym
Fromage au
choix

- 1 Péchauffer le four à 200°C
Couper le chapeau du patidou. Retirer les graines à l'aide d'une cuillère. Piquer la chair avec une fourchette et l'assaisonner au sel, poivre et huile d'olive. Cuire au four 50 minutes à une heure.
- 2 Tailler l'oignon, le faire revenir dans une poêle avec les lardons ou de l'huile d'olive. Ajouter du thym, du sel et du poivre.
- 3 Quand la courge est cuite, déposer le mélange au fond. Casser par dessus 2 à 3 oeufs en fonction de la taille de la courge. Saler, poivrer et ajouter la crème et du thym. Finir par le fromage.
- 4 Remettre au four pour 20 à 30 minutes. Déguster avec du riz ou une autre céréale.

Vous pouvez remplacer le thym par des épices si vous voulez un plat plus exotique. Le curry se mariera très bien à la courge tout comme la muscade ou le cumin. Ajoutez-les dès la cuisson de la courge et n'hésitez pas à en remettre une pincée dans la crème.

Si vous avez envie de notes croquantes, ajoutez quelques noisettes, noix ou amandes torréfiées hachées grossièrement.

Cette recette fonctionne avec toutes les petites courges, adaptez juste le temps de cuisson.