



LE PATIDOU FARCI

INGRÉDIENTS

- 1 poignée de lardons fumés
allumettes (ou dés de tofu nature)
- 5 c-à-s de yaourt soja nature (ou
crème fraîche ou fromage blanc)
- 1 crottin de Chavignol coupé en dés
- Cumin et curry (selon vos goûts)
- 5 cl d'eau.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H15MN
TEMPS TOTAL : 1H30MN

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients (sauf l'eau).

Couper un chapeau à chaque patidou, enlever les graines et les fibres.

Remplir chaque patidou de votre mélange, leur remettre le chapeau.

Dans un plat allant au four mettre 5 cl d'eau, y poser les patidous, fermés soit avec du papier alu ou avec un couvercle adapté.

Laisser cuire 1h15.

A l'aide d'une aiguille à tricoter ou d'un pic à brochette, piquer chaque patidou pour voir s'il est cuit.

Si oui, servir et déguster à la petite cuillère.