



# PATIDOU ŒUF COCOTTE

## INGRÉDIENTS

- 1 courge patidou
- 1 œuf
- 2 c-à-s crème fraîche
- Fromage râpé
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

Coupez le chapeau du patidou et évidez les graines à l'intérieur. Conservez le chapeau.

Mettez à cuire entre 45 minutes et 1 h à 200°C (le patidou est cuit quand la chair est devenu tendre).

Lorsque le patidou est presque cuit, sortez-le du four, cassez un œuf dans la cavité, ajoutez 2 cuillères de crème fraîche, du sel et du poivre et recouvrez de fromage râpé.

Remettez à cuire pendant 15 minutes, en posant le chapeau sur la préparation.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 5MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 1H**  
**TEMPS TOTAL : 1H5MN**