



PATIDOU SUCRÉ

INGRÉDIENTS

- 2 patidou
- 2 pommes
- 1 c-à-s bombée d'amandes effilées
- 1 c-à-s bombée d'écorces confites d'orange et citron
- 2 c-à-s rhum ambré
- 25 gr de beurre doux pommade
- 25 gr poudre d'amande
- 25 gr farine
- 25 gr de cassonade ou vergeoise
- 1 c-à-s vinaigre de cidre pour contre-balancer le mélange des saveurs douces de la crème d'amande
- Zeste râpé d'un 1/2 citron jaune ou vert
- 1 bonne pincée fleur de sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Couper le chapeau des patidou et à l'aide d'une cuillère parisienne retirer les graines et filaments.

Réaliser une crème d'amande en mélangeant dans un cul de poule le beurre pommade, le sucre, l'œuf puis ajouter la farine et la poudre d'amande et le vinaigre de cidre.

Couper la pomme en cubes et l'ajouter à la crème d'amande ainsi que les amandes effilées, les écorces de fruits confits, le rhum et le zeste râpé d'un 1/2 citron et la fleur de sel.

Farcir les patidou du mélange fruits/crème d'amande recouvrir des chapeaux et les placer dans un plat dans lequel vous aurez versé un fond d'eau. Enfourner à 180° pendant 30 mn (la pointe du couteau doit facilement percer la peau et la chair de la courge).

Déguster tiède accompagné d'une crème anglaise ou d'un petit coulis d'orange...

N'hésitez pas à utiliser des ingrédients aux saveurs prononcées, la courge sait se faire discrète alors à vous le mélange à pain d'épices, cannelle, gingembre frais ou confit, sucre roux, noisettes, pépites de chocolat noir etc... donneront du peps et de l'originalité à cette recette, un peu d'alcool aussi (Cointreau, Grand-Marnier). Vous pouvez remplacer les pommes par des poires ou mélanger les deux, quelques suprêmes d'orange ..à votre imagination !