

Le plat : Patidou en habits de fête et ses pommes de terre au four

Ingrédients pour 6 personnes :

6 patidous
200g de châtaignes
42 cl de crème fraîche (ou de soja)
240g de foie gras (ou faux gras végétarien) : facultatif*
6 œufs
12 pincées de mélange 4 épices



Ingrédients pour 1 courge :

1 patidou
2 à 3 châtaignes
7 cl de crème fraîche (ou de soja)
40g de foie gras (ou faux gras végétarien) : facultatif*
1 œuf
2 pincées de mélange 4 épices

Préparation :

*Ce plat peut tout aussi bien se passer de foie gras. A ce moment-là vous pouvez ajouter un peu de châtaigne.

- 1) Coupez le chapeau de votre patidou (réservez-le). Videz-le de ses graines, puis huilez légèrement la chair de la courge. Enfourez à 180° pour une pré-cuisson pendant 20 à 25mn. La chair doit être tendre.
- 2) Pendant ce temps, portez de l'eau à ébullition puis y jetez les châtaignes (après les avoir incisées) pour une cuisson de 20mn. Epluchez-les dès qu'elles seront cuites et un peu refroidies et cassez-les en morceaux de taille moyenne (ou en brisure selon vos goûts).
- 3) Une fois que vos légumes sont cuits, mettez une grosse cuillère de crème au fond de votre courge, déposez une fine tranche de foie gras et quelques morceaux de châtaigne. Salez, poivrez, mettez une pincée de 4 épices. Remettez une cuillère de crème et une autre couche de foie gras/châtaigne/épices.
- 4) Recouvrez d'encore un soupçon de crème, puis cassez votre œuf dessus. Ajustez en crème si besoin. Salez. Enfourez pour 10 min à 180°. L'œuf doit être cuit mais encore coulant. Ajoutez le chapeau réchauffé 3 minutes avant de servir pour une courge surprise !

Accompagnez de pommes de terre coupées en quartier, arrosées d'huile, paprika, sel et poivre, cuites au four !

Si la courge se fend, cette recette peut être réalisée en ramequins, après pré-cuisson de la courge en tranches.