



**LES
JARDINS
DU
GIESSEN**



PATIDOU

| NOM DE LA RECETTE | Page |
|--------------------------|------|
| PATIDOU FARCI Variante 1 | 2 |
| PATIDOU FARCI Variante 2 | 2 |
| PATIDOU FARCI Variante 3 | 2 |
| PATIDOU FARCI Variante 4 | 2 |
| PATIDOU FARCI Variante 5 | 2 |
| FLAN DE PATIDOU | 3 |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| NOM DE LA RECETTE | Page |
|-------------------|------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



PATIDOU

PATIDOU FARCI

Brosser la courge sous l'eau, la partager en deux, ôter les graines pour dégager la cavité à farcir.

Confectionner une farce à base de légumes, légumineuses, céréales ou viande.

Fourrer la courge avec cette préparation, mettre dans un plat à gratin huilé, arroser d'un filet d'huile. Verser un peu d'eau dans le fond du plat.

Cuire à four chaud 45 minutes environ.

FARCES :

Variante 1 :

Faire chauffer du boulghour dans une poêle huilée avec un oignon émincé, il blondit. Ajouter de l'eau chaude salée, du thym, du laurier, éventuellement une carotte râpée, du persil. Cuire une vingtaine de minutes. Farcir la courge.

Variante 2 :

Râper 500gr de carottes, émincer l'oignon, faire dorer le tout.

Ajouter un verre d'eau, assaisonner. Couvrir, laisser mijoter ¼ d'heure. Ajouter éventuellement des raisins secs, des graines de sésame. Farcir la courge.

Variante 3 :

Faire revenir champignons et oignons dans un peu d'huile, laisser cuire ¼ d'heure environ. Mixer avec du pain trempé dans du lait. Assaisonner selon vos goûts. Farcir la courge.

Variante 4 :

Divers légumes verts, poirée verte à couper, oseille, salade.

Faire blondir des oignons émincés, ajouter la verdure et un peu d'eau, et laisser cuire 10 minutes à découvert. Passer au moulin à légumes (grille fine) avec du pain trempé dans du lait ou du bouillon. Casser deux œufs, bien mélanger et assaisonner. Farcir la courge.

Variante 5 :

Reste de viande froide, échalotes, persil haché, pain trempé dans du lait, un œuf.

Mixer le tout. Bien mélanger et assaisonner. Farcir la courge.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



PATIDOU



FLAN DE PATIDOU

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 gr de chair de Patidou
- $\frac{3}{4}$ de litre de lait
- 150 gr de maïzena
- 2 oranges (non traitées)
- 50 à 100 gr de sucre en morceaux
- 2 cuillères à soupe d'eau

Couper le Patidou en deux (il n'est pas utile de le peler), retirer les pépins.

Faire cuire à la vapeur (20 mn) et réduire la chair en purée.

Délayer la maïzena avec un peu de lait froid et laisser épaissir sur feu doux, en remuant sans arrêt. Dès l'ébullition, ajouter le sucre, le jus d'orange, et le zeste râpé d'un quart d'écorce pour en faire un bouillon.

Ajouter la pulpe de Patidou et bien mélanger. Dans un moule à manqué, faire un caramel, l'étendre dans tout le moule.

Verser la préparation.

Laisser refroidir avant de servir.



Recette



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



PATIDOU



Recette



Recette