

## Patidou à l'orange

---



---

**Temps de préparation :** 1 H 00

**Temps de cuisson :** 35 mn

**Ingrédients pour 4 personnes :**

800 gr de Patidou

6 cuil. à soupes de sucre de canne

5 oranges

Beurre

20 cl de Grand Marnier

Feuilles de Menthe

Glace à la vanille

**Préparation:**

Lavez et épépinez le Patidou.

Coupez en quartiers de 5 mm environ et saupoudrez de sucre de canne, laissez macérer.

Lavez, épluchez les oranges et partagez en quartiers.

Faites dorer les courges dans une poêle bien beurrée jusqu'à ce qu'elles caramélisent.

Faites de même avec les quartiers d'oranges et mettez- en 8 de côté.

**Sauce:** Ecrasez les oranges, ajoutez du sucre et faites cuire 5 mn.

Incorporez le Grand Marnier.

Dans chaque assiette déposez des quartiers de courges, un quartier d'orange et une feuille de menthe.

Nappez de sauce.

Faites flambez au Grand Marnier au moment de servir et ajoutez une boule de glace à la vanille.

**Astuces:** Vous pouvez agrémenter votre décoration avec des pelures d'oranges confites.

Vous pouvez accompagner votre dessert de gâteaux secs.

# Patidou à l'orange

---