

Patidou aux fines herbes



Temps de préparation : 1 heure 15

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 gr de Patidou
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- 2 oeufs
- ail hâché
- 1 pincée de noix de muscade
- sel, poivre

Préparation :

1. Lavez, coupez et épépinez le Patidou
2. Coupez-le en gros morceaux, râpez-le dans une passoire et sapoudrez de gros sel
3. Laissez dégorger 1 heure et égouttez-le dans un torchon
4. Battez les oeufs avec l'ail, le persil et la muscade
5. Assaisonnez à votre convenance
6. Ajoutez au Patidou et mélangez bien le tout
7. Faites chauffer une poêle bien huilée et versez la préparation (faites une couche de 2 cm d'épaisseur environ)
8. Faites cuire à feu doux 10 minutes de chaque côté
9. Servez chaud avec une salade

Astuce: Vous pouvez remplacer le Patidou par du Potimarron et accompagner le tout de côte d'agneau.