

L'idée du jardinier

Patidou farci au chèvre et aux noisettes



Ingrédients :

- 2 Patidous
- 150 g fromage de chèvre frais
- 100 g fromage blanc
- 40 g noisettes
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Miel



Préparation :

1. Coupez le chapeau du patidou et évidez les.
2. Dans un saladier, mélangez le fromage de chèvre et le fromage blanc, versez un peu d'huile d'olive et assaisonnez (sel, poivre), ajoutez 40 g de noisettes concassées et mélangez bien.
3. Garnissez les deux Patidous et refermez-les avec le chapeau.
4. Disposez les Patidous dans un plat à gratin, versez un peu d'eau au fond et faites cuire 45 min à 200 °C.
5. Au moment de servir, parsemez de noisette concassées et versez un peu de miel liquide dessus.

Cuisson : 45 minutes à 200 c° (chaleur tournante)

