

Crème de Patidou



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 courges patidou
- 1 échalote
- 1 pointe d'ail
- 1/3 de cube de volaille
- 2 c à soupe de crème fraîche
- 2 c à soupe de poudre d'amandes
- 1 pincée de cannelle
- Sel, poivre

Préparation :

1. Coupez le chapeau des courges
2. Retirez la chair
3. Ebouillantez les légumes et séchez-les
4. Réservez
5. Faites revenir dans une casserole et dans un peu d'huile d'olive l'échalote hachée, les morceaux de patidou, la pointe d'ail
6. Recouvrez avec 1/2 l d'eau, salez, poivrez et ajoutez une pincée de cannelle
7. Faites cuire 15 minutes
8. Mixer avec la crème fraîche et la poudre d'amandes
9. Servez aussitôt