

Patidou en cocotte



Ingrédients

2 personnes

- 2 Patidous
- 4 œufs locaux
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche de la région
- 2 cuillères à soupe de fromage râpé local
- Beurre, sel et poivre, au goût
- Herbes fraîches locales

Préparation

1. Coupez le haut des Patidous et évidez-les. Badigeonnez l'intérieur de beurre.
2. Cassez un œuf dans chaque Patidou. Ajoutez une cuillère de crème et du fromage râpé.
3. Assaisonnez et couvrez. Enfournez enfin 20-25 minutes à 180°C. Puis garnissez d'herbes fraîches.

Bon Appétit !