







Patidou

-  ou *Sweet dumpling (puding sucré) - Courge châtaigne*
-  Faire cuire la courge patidou dans l'eau bouillante ou bien au four à 220° (la plupart des courges peuvent être cuites au four, ce qui renforce les arômes). Temps de cuisson environ 30 à 40 mn. La peau est comestible donc pas la peine de peler.
-  Couper, évider, laisser tiédir et déguster à la petite cuillère. On croirait un gateau à la frangipane. D'où un de ses surnoms : "crème de noisette".
-  On peut aussi s'en servir cru comme récipients pour de délicieux potages.

Patidou au four

Couper un chapeau au patidou. Retirer les graines. Mettre 1 cuillerée à café d'eau, un peu de beurre, sel. Remettre le chapeau. Cuire à four chaud 220°/30 minutes.

Flan de patidou

Ingrédients pour 6 personnes : 500 g de chair de patidou • 3/4 d'un litre de lait • 150 g de maïzena • 2 oranges • 50 à 100 g de sucre • Caramel : 50 g de sucre en morceaux et 2 cuillères à soupe d'eau.

Coupez le patidou en deux, retirez les pépins. Faites cuire à la vapeur et réduire la chair en purée • Diluez la maïzena avec un peu de lait froid, laissez épaissir sur feu doux en remuant sans arrêt • Dès l'ébullition, ajoutez le sucre, le jus de deux oranges et le zeste râpé d'un quart d'orange pour faire un bouillon • Ajoutez la pulpe de patidou, mélangez • Dans un moule à manqué ou dans des ramequins, faites un caramel. Bien étalez dans le moule, versez par-dessus la préparation • Laissez refroidir avant de servir.

Velouté au patidou

Ingrédients pour 6 personnes : 2 patidous • 1 oignon • 1 panais ou 1 cèleri-rave • 3/4 de litre de lait ou d'eau selon votre goût • sel.

Lavez et coupez en deux les patidous, retirez les graines. Faites cuire à l'eau ou, mieux à la vapeur 20 mn. Ecrasez la chair assez finement et mixez avec du lait ou de l'eau afin d'obtenir un potage onctueux • Ajoutez sel mais aussi noix de muscade, persil, gruyère râpé selon votre goût.