

PATIDOU FARCI AU MONT D'OR



Temps de préparation
12 minutes



Temps de cuisson
2 heures



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

6 patidous
2 petits Mont d'Or
Poivre

Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Couper le chapeau du patidou et enlever les graines.

Déroulement de la recette

Répartir le fromage dans les patidous et poivrer.

Emballer un par un les patidous dans du papier d'aluminium et mettre 1h30 minimum au four.



Vérifiez la cuisson en piquant les patidous avec la pointe d'un couteau et n'hésitez pas à prolonger la cuisson d'une demi-heure si la lame du couteau ne s'enfonce pas facilement !



Nous avons inventé cette recette avec ma maman suite à une erreur de notre fournisseur alsacien de courges. Celui-ci nous a envoyé une palette de patidous au lieu de 2 colis. Ne souhaitant pas l'embarasser pour récupérer sa marchandise, nous avons cherché une recette simple et économique. Depuis c'est une recette qui connaît un véritable succès !

Servir avec une salade et du jambon ou de la saucisse de Morteau. Trop beau, trop bon et tout le monde adore... Inévitable car vos enfants vont en reprendre...