

Patidou farci



4 pour personnes



15' préparation

50' cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 2 patidous
- 10 champignons de paris
- 5 c. à s. de crème liquide
- 40g de comté râpé/ fromage râpé
- 1 oignon
- Noix de muscade
- Sel & Poivre



- 1 Couper les chapeaux des patidous et enlever les graines.
- 2 Faire revenir l'oignon dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les champignons.
- 3 A l'intérieur des patidous, verser le contenu de la poêle. Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade.
- 4 Parsemer de comté et recouvrir avec les chapeaux.
- 5 Enfouez à 200°C pendant 50 min.
- 6 C'est prêt !

