



RECETTE DU JARDIN DU PENHER

Ingrédients

Ingrédients (4 personnes)

- › [Sel](#), poivre
- › Un peu de gruyère
- › 3 bonnes c à s de [crème fraîche épaisse](#)
- › 2 [œufs](#)
- › 4 patidoux



Préparation

ÉTAPE 1 :

Couper le patidoux en deux (1 par pers.)

Enlever les pépins.

Faire cuire à la vapeur entre 20 et 30 minutes (la chair doit être bien tendre).

ÉTAPE 2 :

Vider les patidoux sans les abimer.

Ecraser la chair à la fourchette en la mélangeant avec un oeuf, de la crème fraîche et du gruyère rapé.

Remplir les 'coques' avec cette préparation.

ÉTAPE 3 :

Mettre à gratiner à four chaud 175 ° pendant 20 min.

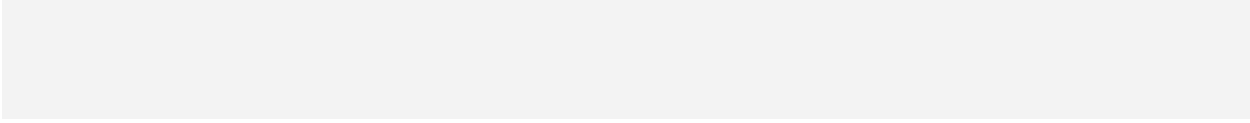
Conseils Server avec une salade verte.

Le Jardin du Penher



*Légumes de saison
*Fraises

RECETTE DU JARDIN DU PENHER



Earl le jardin du penher Mr PUREN Athony
20,village du Penher 56400 Pluneret
TEL : 0683524445 email : lejardindupenher@orange.fr