

Gâteau aux amandes et au Patidou



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 1 h

Ingrédients pour 6 personnes :

500 gr de Patidou

200 gr d'amandes en poudre

200 gr de sucre de sucre

3 cuil. à soupe de cannelle

4 oeufs

350 gr de farine

100 gr de beurre fondu

Préparation :

Lavez, épépinez et coupez le Patidou.

Faites-le cuire dans de l'huile jusqu'à ce qu'il devienne purée et laissez égoutter.

Mélangez tous les ingrédients et versez dans un moule beurré et fariné.

Faites cuire 1 h au four (Th 4-5).



Galettes de Patidou



Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 10 mn par pièce

Ingrédients pour 4 personnes :

400 gr de Patidou

1 cuil. à café de sel

40 gr de farine, 12 cl de crème fraîche

1 œuf, ail, huile, beurre

Préparation :

Lavez, coupez et épépinez les Patidous.

Râpez-les dans une passoire et saupoudrez de sel.

Laissez dégorger 5 mn et laissez égoutter dans un torchon.

Mélangez bien la farine, la crème fraîche, l'œuf et l'ail.

Dans une poêle bien huilée, ajoutez une noisette de beurre et faites cuire des petites galettes de pâte (5mn de chaque côté).

Servez chaud avec de la viande ou de la salade.

