

Gratin de pâtisson

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 minutes.

Temps de cuisson : 45 minutes.

Ingrédients :

1 pâtisson moyen
un petit verre de lait
40 g de beurre
2 jaunes d'œufs
50 g de gruyère râpé ou de parmesan + 20 g pour faire gratiner
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à soupe de ciboulette

Etape 1 :

Épluchez les pâtissons, lavez-les, coupez-les en petits dés. Faites-les cuire 20 minutes dans 2 verres d'eau salée bouillante et un peu de basilic ou à la vapeur 8 minutes avec 20 cl d'eau salée et un peu de basilic.

Etape 2 :

Égouttez bien, le pâtisson rend beaucoup d'eau.

Etape 3 :

Dans une terrine, battez les jaunes d'œufs avec le lait. Ajoutez le gruyère râpé, les épices, le sucre. Battez les blancs en neige, insérer délicatement.

Etape 4 :

Passez votre pâtisson au Mixer. Mélangez-le au contenu de la terrine. Ajoutez le beurre en petits morceaux.

Etape 5 :

Beurrez un plat qui va au four. Versez-y la préparation. Saupoudrez des 30 grammes de gruyère râpé que vous avez réservés, quelques noisettes de beurre, éventuellement un peu de sel.

Etape 6 :

Faites dorer au four.