



## 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.