



Les Jardiniers du Val d'Authion

.Gratin de PATISSONS.

Ingrédients :

- 2 pâtiſſons moyens
- 1 verre de lait
- 50 g de beurre
- 3 jaunes d'œuf
- 70 g de gruyère râpé ou de parmesan + 30 g pour faire gratiner
- 1 petite cuillère de gingembre
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à soupe de ciboulette

Préparation

Eplucher les pâtiſſons, les laver, les couper en petits dés.

Les faire 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.

Egouttez bien, le pâtiſſon rend beaucoup d'eau.

Dans une terrine, battre les jaunes d'œufs avec le lait, ajouter gruyère, épices et sucre.

Battre les blancs en neige, les insérer délicatement au mélange précédent.

Passer votre pâtiſſon au mixer.

Le mélanger au contenu de la terrine.

Ajouter le beurre en petits morceaux.

Beurrer un plat qui va au four. Y verser la préparation. Saupoudrer des 30 grammes de gruyère râpé que vous avez réservés, de quelques noisettes de beurre, éventuellement un peu de sel.

Faire dorer au four environ 45mn.