

Gratin de pâtisson

Ingrédients (pour 6 personnes) :

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

Préparation de la recette :

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.

Égouttez bien, le pâtisson rend beaucoup d'eau.

Dans une terrine, battez les jaunes d'œufs avec le lait; ajoutez le gruyère râpé, les épices, le sucre.

Battez les blanc en neige, insérer délicatement.

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

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.

Faites dorer au four.