

Gratin de Pâtisson



Temps de préparation : 40 mn

Temps de cuisson : 55 mn

Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

1 Pâtisson
gruyère râpé

Sauce blanche:

30 gr de beurre
40 gr de farine
1/2 l d'eau

Préparation:

Sauce blanche: Faire fondre la moitié du beurre dans une casserole, ajouter la farine, délayer et laisser cuire 2 à 3 mn.

Arroser d'eau chaude progressivement en mélangeant délicatement.

Laisser mijoter 10 mn et mettre le reste du beurre en petits morceaux.

Saler, poivrer.

Faire cuire le Pâtisson entier à l'eau bouillante pendant 40 mn.

Oter l'enveloppe externe et extraire l'intérieur du Pâtisson qui est tendre et le passer au chinois pour le rendre plus homogène.

Beurrer un plat à gratin.

Disposer le Pâtisson cuit dessus et napper de sauce blanche et de gruyère râpé.

Mettre au four pendant 1/4 d'heure.

Gratin de Pâtisson
