

GRATIN DE PÂTISSON

Préparation : 10mn - Cuisson : 20mn

1 pâtisson de 750 g
2 oignons doux
1/2 litre de sauce Béchamel avec
noix muscade
1 cuillère de crème épaisse
100 g. de gruyère râpé
sel, poivre, beurre.

- 1- Enlever les graines du pâtisson, le peler, l'émincer et le blanchir 5 minutes. Bien égoutter.
- 2- Pendant ce temps, faire fondre les oignons émincés avec un peu de beurre. Egoutter le beurre et s'en servir pour la Béchamel en en ajoutant un peu.
- 3- Mélanger la Béchamel, la crème et le gruyère.
- 4- Dans un plat à gratin alterner les couches de pâtisson et oignon. Verser la Béchamel en mélangeant.
- 5- Faire gratiner à four thermostat 7.