

Gratin de Pâtisson



4 pour personnes



25' préparation

45' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 2 petits pâtissons ou 1 gros pâtisson
- 1 courgette
- 2 oeufs
- 1 oignon
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème
- Gruyère râpé
- 1 c. à s. d'huile (olive ou tournesol)
- 2 c. à s. de chapelure
- Sel et poivre



- 1 Éplucher le pâtisson et le couper en cubes. Rincer la courgette et la couper en cubes également. Peler et émincer l'oignon
- 2 Faire chauffer l'huile dans un wok et faire revenir l'oignon. Ajouter les morceaux de pâtisson et de courgette et faire cuire 20 min en remuant souvent. Saler et poivrer.
- 3 Préchauffer le four à 200°C (th.6/7). Dans un saladier, fouetter les œufs avec le lait et la crème, saler et poivrer. Déposer le contenu du wok dans un plat à gratin et verser la préparation œuf/crème/lait.
- 4 Parsemer de fromage râpé et de chapelure et enfourner pour 20 min.
- 5 C'est prêt !

