

Gratin de christophines



4 PERS.



30 mn

Difficulté



Ingrédients

4 christophines
2 oeufs
2 gousses d'ail et 1 oignon
15 g de beurre
quelques brins de persil
10 cl de lait
50 cl de crème fraîche
chapelure
sel, poivre

1) Couper les christophines en 4, ôter le noyau. Faire cuire 10 mn à la vapeur (la peau s'enlève toute seule après cuisson). Les écraser à la fourchettes

2) Faire revenir l'oignon, l'ail et le persil dans 15 g de beurre.

3) Cassez 2 œufs dans un saladier, incorporer la crème fraîche et le lait, bien mélanger. Rajouter les oignons et l'ail, ajouter les christophines, salez et poivrez.

4) Verser dans un plat à gratin Recouvrir de chapelure (ou pain dur mixé), quelques noisettes de beurre.

5) Préchauffer le four à 180° et faire cuire 20mn.

Bon appétit

