

Pâtisson gratiné



PERS.



Difficulté

Ingédients

1? Épluchez le pâtisson et enlevez les graines, puis coupez le en fines tranches.

2? Faites chauffer un fond d'huile dans une poêle, ajoutez le sel, le poivre, la muscade et faites dorer environ 5 minutes.

3? Ajoutez le vin et laissez réduire.

4? Dans un plat à gratin déposez en alternance des couches de pâtisson, de jambon coupé en morceau, et de tranche de chèvre.

5? Enfin parsemez de fromage râpé.

6? Enfouez pendant 25 minutes environ à 200°C.

Bon appétit!

