





RECETTE AVEC



Gratin
de chouchoutes



Préparation : 40 min
6 personnes
Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 50 cl de lait
- 50 g de farine
- 4 gousses d'ail
- sel et poivre
- 1.5 kg de chouchoutes
- 50 g de beurre
- 50 g de gruyère râpé
- 1 oignon



ÉTAPE 1 : Faire cuire les chouchoutes avec leur peau dans de l'eau bouillante salée pendant 20 min.

Après avoir ouvert les chouchoutes en 2, enlever la pulpe sans abîmer la peau.

ÉTAPE 2 : Dans une poêle, faire chauffer le beurre. Y faire revenir l'oignon et l'ail haché.

ÉTAPE 3 : Ajouter la farine. Tourner.

ÉTAPE 4 : Ajouter le lait petit à petit. Saler, poivrer.

ÉTAPE 5 : Écraser grossièrement la pulpe à la fourchette dans un saladier, ajouter la sauce béchamel et la moitié du gruyère râpé.

ÉTAPE 6 : Remplir les chouchoutes évidés.

ÉTAPE 7 : Saupoudrer de gruyère râpé et parsemer de noisettes de beurre.

ÉTAPE 8 : Faire gratiner 10 à 15 min à four très chaud (250°C Thermostat 8-9).