

Panier de légumes du 14 Janvier

*La ferme biologique
du Bec Hellouin*



A cuisiner :

Patidou en gratin, pistaches et parmesan

Ingrédients

(pour 4 gratins individuels)

un patidou de 500 g environ
3 oeufs
200 g d'allumettes de poitrine fumée
50 g de parmesan
40 g de pistaches
2 cuill. à soupe de lait
2 cuill. à soupe de crème liquide
une cuill. à soupe bombée de ciboulette ciselée
huile d'olive
sel, poivre

Allumer le four à 200 °C.

Faire revenir à sec les allumettes de lardons dans une poêle, bien les égoutter ensuite sur du papier absorbant. Cette étape permet de dégraisser les lardons et de leur donner du croustillant. Réserver.

Après avoir rincé le patidou, en ôter le pédoncule.

Couper le patidou en deux et enlever les graines à l'aide d'une cuillère.

Le découper ensuite en larges tranches et le râper avec la peau à l'aide d'un robot (grille moyenne).

Râper le parmesan.

Concasser les pistaches dans un mortier.

Rincer et ciseler la ciboulette.

Dans un saladier, battre les oeufs en omelette.

Ajouter le lait, la crème, le parmesan, une cuillère à soupe d'huile d'olive, sel et poivre, et bien mélanger.

Ajouter le patidou râpé, bien mélanger.

Ajouter les lardons, les pistaches concassées, la ciboulette ciselée et mélanger à nouveau.

Verser un peu d'huile d'olive dans le fond des plats à gratin.

Répartir l'appareil à base de patidou dans les plats.

Finir par quelques gouttes d'huile d'olive.
Enfourner pour 30 minutes de cuisson.

Bon appétit !