

Gratin de pâtisson rapide aux lardons

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/313633-gratin-de-patisson-rapide>



Préparation : 15 mn **Cuisson :** 40 mn **Repos :** 0mn **Difficulté :** facile **Coût :** bon marché

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 pâtisson d'1 kg
- 250 g de lardons fumés (ou nature selon votre goût)
- 250 g de pommes de terre
- 150 g de gruyère râpé
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 oignon
- sel et poivre

Truc pour éplucher et couper le pâtisson: le faire bouillir en entier dans de l'eau (environ 15 mn), puis le passer sous l'eau froide pour ne pas se brûler les doigts ; le couper en gros morceau avec une bonne scie à pain ; évider les graines et éplucher sans soucis avec un couteau cranté ; couper la chair en lamelle.

PREPARATION

1 - Dans une poêle, faire revenir les lardons, ajouter l'oignon coupé finement.

2 - Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles. Bien rissoler sans brûler (environ 5 minutes).

3 - Couper en 4 le pâtisson, enlever les graines à l'aide d'une cuillère à café. Puis peler le pâtisson et en faire des lanières avec un économe ou à l'aide d'un robot. Ajouter à la poêle et laisser cuire encore 5 minutes.

4 - Eteindre sous la poêle. Ajouter 100 g de gruyère râpé, rectifier l'assaisonnement avec le sel (attention les lardons et le râpé sont salés) et le poivre. Puis ajouter la crème fraîche. Verser dans un plat allant au four et parsemer le plat des 50 g de râpé restant.

5 - Mettre au four à 220/250°C pendant environ 30 minutes. Le temps dépend de la taille du plat et de l'épaisseur des ingrédients.

Nota : on peut diminuer la dose de lardons et utiliser de la crème allégée pour obtenir une recette un peu moins riche !