

Recettes de cuisine créole diverses

Gratin de fruit à pain

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de fruit à pain préparé
- 200 gr de lardons fumés
- 50 gr de cive émincée (5 branches)
- 1 branche de thym
- 2 gousses d'ail
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 100 gr d'emmental râpé environ
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 5 + 30 mn

Eplucher, dégermer et émincer finement la gousse d'ail.

Verser le fruit à pain en morceaux dans un faitout d'eau bouillante et laisser cuire 20 mn environ.

Pendant le temps de cuisson du fruit à pain, mettre à chauffer de l'huile dans une poêle et y verser les lardons.

Ajouter la cive, le thym et l'ail.

Cuire quelques minutes, lardons et aromate.

Lorsque le fruit à pain est cuit, l'égoutter et l'écraser à l'aide d'un presse-purée.

Verser les lardons et aromates sur la purée de fruit à pain.

Ajouter le fromage râpé, la crème fraîche et la pincée de muscade.

Poivrer, saler et bien mélanger le tout.

Graisser un plat à gratin et y verser la préparation.

Parsemer du fromage râpé sur le gratin.

Préchauffer le four à 200° et enfourner le gratin pour 30 mn.