

Recettes de cuisine créole diverses

Gratin de papayes vertes (Antilles)

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de papaye verte
- 1 gousse d'ail
- 40 gr de cive émincée (4 branches)
- 1 feuille de bois d'Inde ou laurier
- 4 branches de persil plat ciselé
- 100 gr d'emmental râpé environ
- 20 gr de beurre
- 20 gr de farine
- 20 cl de lait froid
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Gril : 15 mn

Porter des gants pour éplucher la papaye qui est très collante

Eplucher, couper en 2 et vider la papaye.

Faire cuire 30 minutes environ dans de l'eau salée, avec une feuille de bois d'Inde.

Egoutter et passer au presse-purée.

Mettre le beurre dans une casserole et y faire revenir l'ail haché, la cive émincée et le persil ciselé.

Ajouter la farine puis le lait froid et mélanger jusqu'à épaississement de la sauce.

Ajouter la papaye écrasée et une poignée d'emmental râpé.

Saler et poivrer.

Verser la préparation dans un plat à gratin.

Parsemer d'emmental râpé et mettre au four chaud à gratiner.