

Gratin de Giraumon



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 gr de Giraumon
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- Basilic, thym, persil
- Sel, poivre
- Gruyère
- 30 gr de beurre

Préparation:

1. Faites cuire le Giraumon à la vapeur, coupez et épépinez-le
2. Egouttez et récupérez la chair que vous moulinerez
3. Dans un plat rectangulaire, faites revenir le basilic, le thym, le persil et l'ail dans l'huile jusqu'à ce que le mélange dore
4. Salez et poivrez à votre convenance
5. Ajoutez la purée de giraumon, mélangez bien le tout, rajoutez le beurre et parsemez de gruyère
6. Faites gratiner l'ensemble au four et servez bien chaud

Astuce : Faites cuire le giraumon dans une cocotte en entier afin de le couper et de l'épépiner plus facilement.