

# Gratin de Pâtisson

---



**Temps de préparation :** 40 m

**Temps de cuisson :** 55 minutes

## **Ingrédients pour 4 à 5 personnes :**

- 1 Pâtisson
- Gruyère râpé
- 30 gr de beurre
- 40 gr de farine
- 1/2 l d'eau

## **Préparation :**

Sauce blanche :

1. Faire fondre la moitié du beurre dans une casserole, ajouter la farine, délayer et laisser cuire 2 à 3 minutes
2. Arroser d'eau chaude progressivement en mélangeant délicatement
3. Laisser mijoter 10 minutes et mettre le reste du beurre en petits morceaux
4. Saler, poivrer
5. Faire cuire le Pâtisson entier à l'eau bouillante pendant 40 minutes
6. Oter l'enveloppe externe et extraire l'intérieur du Pâtisson qui est tendre et le passer au chinois pour le rendre plus homogène
7. Beurrer un plat à gratin
8. Disposer le Pâtisson cuit dessus et napper de sauce blanche et de gruyère râpé
9. Mettre au four pendant 15 minutes