

Petite purée de Musquée de Provence gratinée



Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de Musquée de Provence

500 gr de pommes de terre

2 gousses d'ail

75 gr de beurre

3 oeufs

30 cl de lait

50 gr de chapelure

50 gr de parmesan

2 cuil. à soupe de persil hâché

1 pointe de muscade

Sel, poivre

Huile d'olive

Préparation:

Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Musquée en dés.

Faites de même avec les pommes de terre.

Pelez et hâchez l'ail très finement.

Mettez tous les légumes dans une sauteuse, couvrez de lait, salez, poivrez et ajoutez la muscade et l'ail hâché.

Faites cuire 20 mn à feu moyen.

Ecrasez le tout en purée, ajoutez le beurre et les oeufs.

Versez le tout dans un plat à gratin beurré.

Mélangez la chapelure avec le persil et le parmesan.

Saupoudrez le plat et arrosez d'un petit filet d'huile d'olive.

Petite purée de Musquée de Provence gratinée

Faites gratiner 10 mn au four.