

GRATIN DE PÂTISSONS A LA RICOTTA

Lundi 14 Août 2017

Un petit tour de marché et j'ai retrouvé mes petits pâtissons. Je n'ai pas pu résister, je l'ai achetés pour réaliser 2 recettes dont une autre salade que je ferai lundi et dont vous aurez le détail la semaine prochaine



Gratin de pâtissons à la ricotta pour 2 personnes et 3pp- 4 sp par part

-240 g de petits pâtissons *

-40 g de ricotta

-15 g de gruyère râpé allégé

-1 œuf moyen*

-50 ml de crème à 4%

-10 g de beurre à 41 %

-1 pointe de safran

-sel poivre

Cuire les pâtissons à l'eau bouillante salée pendant 3 à 5 minutes, les égoutter et les couper en tranches

Préchauffer le four 180 ° (th 6)

Beurrer un plat à gratin

Disposer les lamelles de pâtissons en les superposant dans le plat



Battre ensemble l'œuf, la ricotta et la crème .Assaisonner : sel poivre safran et verser sur les pâtissons



Saupoudrer de gruyère râpé et enfourner 20 minutes

Servir aussitôt

En soit, le pâtisson n'a pas beaucoup de saveur d'où l'intérêt de l'associer à une épice ou à bien assaisonner la préparation : piment d'Espelette, paprika etc...

Pour le repas du soir : salade de batavia tomates + 1 c à c d'huile d'olive (1pp- 1 sp) – gratin de pâtissons à la ricotta (3pp- 4 sp)-tartelette aux abricots (4pp- 5 sp-recette du 13 08 2017). Total : 8pp- 10 sp

Très bon lundi et ceux et celles qui font le pont, profitez en bien