

Gratin individuel de christophine au gomasio



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Gomasio en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0278931
2 kg	Christophine	~
1	Lait entier	~
0.08	Farine de blé de type 45 en sachet 1 kg CAROLINE	0280132
0.08	Beurre	~
2 PCE	Jaunes d'œuf	~
0.2	Emmental râpé	~
1	Oignon nouveau	~
0.015	Ail frais	~
1	Persil frais	~
0.5	Lard fumé	~
0.09	Crème liquide UHT 35% MG	~

Étapes de préparation

- 1 Commencer par couper les christophines en 2 dans la longueur. Retirer les cœurs et les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante salée et agrémentée d'un bouquet garni. Laisser cuire 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la chair des christophines devienne translucide. Egoutter et prélever la chair à l'aide d'une cuillère à soupe. Puis l'écraser grossièrement.
- 2 Emincer les oignons nouveaux, hacher l'ail et le persil et détailler des petits lardons dans la tranche de poitrine fumée.
- 3 Dans une casserole faire fondre le beurre. Ajouter l'oignon, l'ail et les lardons.

- 3 Faire revenir sans coloration. Ajouter la farine et faire cuire encore 2 ou 3 minutes, toujours sans coloration. Ajouter le lait chaud et maintenir à feu moyen pendant 10 minutes en remuant très régulièrement. Hors du feu ajouter les jaunes d'œufs battus avec la crème fraîche, le persil et les 3/4 du fromage râpé. Assaisonner avec le gomasio. Remettre à cuire environ 2 minutes. Prélever les 3/4 de cette sauce et la mélanger délicatement avec la chair de christophine.
- 4 Dans des plats à gratin, répartir la purée de christophines et recouvrir avec le reste de sauce. Finir avec le fromage râpé et une touche de gomasio.
- 5 Enfourner à 185°C entre 15 et 20 minutes, le temps que le plat prenne de belles couleurs gratinées.
- 6 Servir bien chaud comme garniture d'un plat principal ou seul comme une entrée.