

Gratin de pâtissons pour Halloween



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

C'est bientôt Halloween... Le potiron va être mis à l'honneur mais pour changer, j'ai choisi le pâtisson qui se cuisine aussi savoureusement.

Ingrédients

- 2 pâtissons
- 1 barquette de boeuf - haché
- 1 oignon
- 1 courgette
- 3 pommes de terre
- gruyère râpé
- crème fraîche
- persil
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin
- 1 branche de thym

Préparation

- 1 Faire cuire les pâtissons dans de l'eau bouillante salée (20 à 30 minutes environ). Les retirer de l'eau, les passer sous l'eau froide pour les rafraîchir.
- 2 Les couper en 4 et retirer les graines à l'aide d'une cuillère. Récupérer ensuite la chair et la couper en dés. Réserver.
- 3 Eplucher les pommes de terre et les courgettes. Enlever les graines à l'intérieur des courgettes. Couper ces légumes en dés.
- 4 Couper l'oignon et le faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Puis ajouter la barquette de boeuf haché. Faire revenir le tout. Saler et poivrer. Réserver.
- 5 Faire revenir les pommes de terre coupées en dés dans un peu d'huile d'olive puis ajouter les dés de courgettes. Ajouter une branche de thym. Faire revenir le tout.
- 6 Quand tout est bien doré, ajouter le boeuf haché et les dés de pâtissons. Ajouter un peu de crème fraîche pour lier le tout et du persil haché. Remuer délicatement et laisser cuire quelques minutes. Rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu de gruyère râpé.
- 7 Verser cette préparation dans un plat allant au four. Parsemer le dessus de gruyère râpé et faire gratiner.
- 8 Quelques tomates cerises décoreront à merveille cette assiette très goûteuse...

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

