

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Gratin de pâtisson au chèvre

## Ingrédients

---

- 1 pâtisson
- Huile d'olive
- Lardons
- 3/4 bûche chèvre
- 1 verre Vin blanc
- 50 g gruyère râpé
- sel et poivre
- 1 pincée muscade

## Recette

---

1. Après l'avoir grossièrement râpé, couper le pâtisson en fines lamelle (avec une mandoline ou un robot c'est super).
2. Faire revenir le pâtisson dans de l'huile d'olive avec sel, poivre et noix de muscade.
3. Faire dorer pendant environ 10 minutes en remuant de temps en temps. En parallèle, faire revenir les lardons.
4. Rajouter 1 verre de vin blanc sur le pâtisson et prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé (cuisson à découvert).
5. Dans un plat allant au four, mettez la moitié du pâtisson, les lardons, le chèvre coupé en fins tronçons.
6. Terminer par le pâtisson, et mettre de fines lamelles de gruyère sur le dessus.
7. Faire cuire au four pendant 25 minutes à 200° environ.