

CHAUSSON DE PURÉE GRATINÉ

Avril 2008 (Actualisé en mai 2018)

Ingrédients (3 personnes) :

- ★ 1 sachet de flocons de pommes de terre (125 g)
- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 60 g d'emmental râpé
- ★ 45 g de beurre
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 1 cuillère à café d'huile de noix
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Casserole, 3 petites poêles

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 3,00 € (soit 1,00 € par personne)



Recette :

Ciseler finement la ciboulette. Préparer une purée assez épaisse : porter à ébullition le lait avec 20 à 25 cl d'eau selon la marque de flocons et une bonne pincée de sel. Arrêter le feu, attendre 3 minutes et verser les flocons en une fois. Ajouter l'huile de noix, la ciboulette et bien homogénéiser. Dans chaque petite poêle de 16 à 18 cm de diamètre faire fondre 15 g de beurre, ajouter environ 250 g de purée, égaliser avec une cuillère humide et laisser cuire à feu doux 15 à 20 minutes. A mi-cuisson, parsemer avec 20 g d'emmental râpé et poivrer. Lorsque le fromage est fondu et la purée bien gratinée côté poêle, faire glisser une moitié dans une assiette et rabattre l'autre moitié sur la première. Servir aussitôt bien chaud.

Accompagne le poulet rôti, les grillades de porc, le foie de veau poêlé, les poissons grillés, ...

📌 Cette préparation avec des flocons de pommes de terre est destinée aux gens pressés, sinon fabriquer une vraie purée assez épaisse et procéder de la même façon.