



Gratin de Christophines (Martinique)

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 7 christophines
- 2 verres à moutarde de farine
- 1 boîte de lait concentré Gloria
- 1 bouquet garni
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 paquet de lardons fumés
- fromage râpé

Préparation

- Couper les christophines en deux, puis les mettre dans une casserole pleine d'eau et faire bouillir.
- Une fois cuites, jeter l'eau et les laisser refroidir.
- Une fois la peau enlevée, les écraser dans un récipient adapté.
- Hacher l'oignon, l'ail et la moitié du bouquet garni.
- Faire revenir les épices et les lardons dans un peu d'huile et ajouter la purée de christophines.
- Mélanger la farine et le lait, puis ajouter à la mixture.
- Placer dans un plat à gratin, puis saupoudrer le dessus de fromage râpé.
- Enfourner jusqu'à temps que le fromage devienne doré.