

# Gratin de maïs et de châtaignes

## Ingrédients

4 portions

1 plat à gratin de 2 l env.

beurre pour le plat

1 oignon, haché fin

1 gousse d'ail, pressée

beurre

8 dl de bouillon de viande

200 g de semoule de maïs grossière

1 petit poireau, coupé en fines rondelles

150 g de châtaignes, pelées (cf. Suggestions), coupées en quatre

150 g de fromage tessinois à pâte dure (Valle Verzasca, p. ex.), râpé

180 g de crème acidulée

2 jaunes d'oeufs

sel

poivre du moulin

2 blancs d'oeufs, battus en neige

quelques rondelles de poireaux pour décorer



## Préparation

Préparation: 50min

Temps total: 50min

1. Faire suer l'oignon et l'ail dans le beurre. Mouiller avec le bouillon, porter à ébullition. Verser la semoule en pluie. Mijoter 25 min en remuant ponctuellement. Ajouter le poireau et les châtaignes, cuire 5 min. Laisser refroidir lentement.
2. Ajouter le fromage, la crème acidulée et les jaunes d'oeufs, rectifier l'assaisonnement. Incorporer délicatement les oeufs en neige.
3. Verser l'appareil dans le moule beurré.
4. Cuire 50 min env. au bas du four préchauffé à 180 °C. Décorer, servir sans attendre.

Utiliser des châtaignes congelées. Peler les châtaignes: inciser l'écorce sur le côté bombé. Blanchir 1-2 min par portions à l'eau bouillante. Egoutter, peler encore chaudes. Précuire 15 min à l'eau

frémissante.

---

Par portion: Énergie: 2554kJ / 610kcal, lipides: 34g, glucides: 56g, protéines: 21g