## 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.), râ<mark>pé</mark>

180 g de crème acidulée

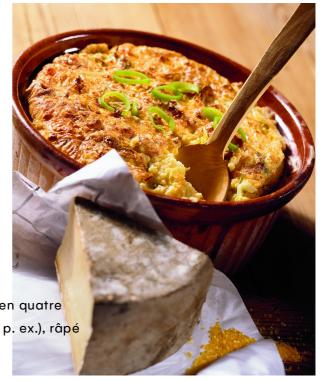
2 jaunes d'oeufs

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

