

GRATIN DE PAPAYE VERTE?

Niveau
Moyen

Temps
60 minutes

Pour
4 personnes

Ingrédients

Papaye verte (1.5kg environ)

1 oignon

1 gousse d'ail

2 càs de ciboulette

2 càs bombées de farine

2 càs d'huile et l'équivalent de beurre

500 ml de lait

Environ 100g de fromage râpé

Sources : Les foodies



LES ÉTAPES

Laver la papaye, l'éplucher, enlever les graines. Détailler la papaye en cubes de 3-4 cm de côté.

Dans une grande casserole, faire bouillir l'eau et ajouter les morceaux de papaye. Faire cuire plus au moins 30 minutes, elle doit être encore ferme, mais la pointe de votre couteau doit y entrer sans difficulté. Egoutter et laisser reposer un peu.

Pour la béchamel, mettez l'huile et le beurre dans une petite casserole. Quand c'est bien chaud, ajouter l'oignon, l'ail et la ciboulette hachés au couteau. Faire dorer rapidement. Ajouter la farine, faire un roux, puis ajouter le lait petit à petit. Saler et poivrer. La béchamel doit être assez ferme, car la papaye va rendre de l'eau de la délayer un peu.

Mettre les cubes de papaye dans un plat allant au four, napper de béchamel, mélanger, couvrir de fromage et mettre dans le four chaud. Laisser chauffer 20 minutes, puis gratinez.