

# Recette SALÉE

**Nombres de personnes :** 6 - **Temps de préparation :** 20 mn

**Cuisson :** 30 mn **Difficulté :** Facile



Gratin de chouquettes

## > Préparation

- Pelez les chouquettes sous un petit filet d'eau. Une fois pelées, coupez-les en morceaux, en gardant la partie centrale.
- Dans une marmite, faites chauffer l'huile, ajoutez l'oignon (pelé, dégermé et finement haché), le faire roussir, puis ajoutez l'ail (pelée, dégermée et écrasée) et le gingembre (pelée, dégermée et écrasée).
- Faites-les revenir quelques secondes, puis ajoutez les chouquettes, le thym, le sel et le poivre.
- Remuez le tout à feu vif pendant quelques minutes, en prenant garde que cela n'attache pas. Ajoutez de l'eau jusqu'à mi-hauteur et portez à ébullition.
- Laissez cuire pendant environ 20 mn. Au bout de ce temps, préchauffez le four à 200°C (th.6/7).
- Dans 6 ramequins, disposez un peu de daube, nappez de sauce béchamel et ajoutez le fromage. Enfourez pendant 10 mn. Ensuite, mettez le four sur grill et laissez le fromage gratiner.

## Ingrédients

- 3 grosses chouquettes
- 300 ml de béchamel
- 1 gousse d'ail
- 15g de gingembre
- Eau
- 1 branche de thym
- 1 demi oignon
- Sel et poivre
- 100g de fromage râpé