

Gratin Miracle

Moule à PARTS Flexipan®
Empreintes GRANDS ROUNDS



Ingrédients pour 12 emp. Grands Ronds:

- (pour 6 emp. Grands Ronds)
- 500 ml de lait (250 ml)
- 125 g de semoule fine (65 g)
- 30 g beurre (15 g)
- 75 g gruyère râpé (40 g)
- 4 œufs (2 œufs)
- sel et poivre du moulin

Garniture pour 6 emp. :

- 1 petite boîte de miettes de thon (+ du coulis de tomates)
- 10 g de gruyère
- 3 ou 4 tomates

Préchauffez votre four à 225°C.

Posez les empreintes sur la plaque perforée.

Dans une casserole, faites chauffer le lait et beurre.

Versez la semoule à ébullition, laissez bouillir 1 minute.

Ajoutez fromage râpé, les œufs battus à la cuillère magique, sel et poivre (n'hésitez pas, je n'avais pas assez relevé). Mélangez bien au fouet.

Répartissez la préparation dans le moule ou les empreintes. (je ne mettrai que la moitié)

Disposez dessus le thon égoutté (je mélangerai avec un peu de coulis de tomates),

Emincez les tomates à la mandoline en rondelles fines (un peu plus épaisses).

Posez les tranches de tomates sur le thon en rosace.

Saupoudrez de gruyère (j'ai parsemé de basilic ciselé)

Mettez au four pendant 15 minutes environ.

Servez chaud

La Recette est donc extraite du livre : La cuisine rapide Tupperware