

Gratin de papayes, d'oignons et de pommes de terre.

I. Degré de facilité :

Facile

II. Durée complète de préparation :

De l'ordre d'une demi-heure minimum.

III. Ingrédients nécessaires : Pour 4 personnes

- 500 grammes de mangues pour 4 personnes.
- Deux gros oignons.
- 400 grammes de pommes de terre.
- Un sachet de gruyère râpé.
- De la noix de muscade râpé.
- Du sel ou de la sauce de soja.
- De l'huile d'olive.

IV. Ustensiles nécessaires :

- Un petit couteau et un grand.
- Une planche à découper.
- Un cuit vapeur.
- Un plat à gratin.

V. Préparation :

- **Coupez les mangues en deux**, retirer les pépins (*les graines, une fois sèches et semés, poussent en donnant de jolies plantes. S'il fait chaud chez vous, espérez que peut-être un jour, vous aurez à récolter des mangues.*)
- **Coupez-la mangues en quartier** puis, des coupez-la en fins morceaux.
- **Éplucher les pommes de terre** puis découpez les en fines rondelles.
- **Faites de même**, avec les oignons.
- **Dans le cuit vapeur, placez dans chaque étage**, chacun des légumes.
- **N'oubliez pas de mettre de l'eau, et faites-les cuire** pendant 10 minutes au moins.
- **Dans le plat à gratin**, mettez un peu d'huile d'olive.
- **Alternativement, placez les légumes par couches avec le fromage.**
- **Commencez par placer une couche d'oignon**, saupoudrez de gruyère.
- **Continuer par les pommes de terre**, saupoudrez de gruyère.
- **Finissez par les mangues**, saupoudrez de gruyère. et **recommencez jusqu'à ce qui n'y en ait plus.**
- **Mettez-le tout dans un four chaud**, préchauffé à 200 ° au moins.
- **Laissez cuire au moins un quart d'heure**, en surveillant.

Bon appétit !