

Iucullus succullus

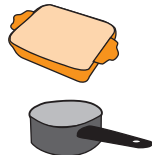


GRATIN DE POTIRON

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 25 minutes
(Pour 4 personnes)

Les ustensiles :

- 1 plat à gratin
- 1 cuit vapeur (ou une grande casserole)



Les ingrédients :

- 1 bonne tranche de potiron
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de noix de muscade
- 60 g de gruyère râpé
- 1 noix de beurre pour le plat
- sel et poivre



Préchauffe le four à 210 °C/
thermostat 7.

Épluche la tranche de potiron. Coupe-la en gros dés de taille identique et fais-les cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égoutte-les.

Mets les dés de potiron cuits dans une casserole avec la crème fraîche, le sel, le poivre et la noix de muscade et réduis le tout en purée en écrasant avec une fourchette.

Verse la purée dans un plat à gratin beurré et recouvre de gruyère râpé et rajoute une ou deux noisettes de beurre.

Enfourne jusqu'à ce que le gruyère soit bien doré et croustillant.