



Gratin De Potimarron

Temps De Préparation: 20 Min Temps De Cuisson: 50 Min

Pour 4

Ingédients

1 potimarron (environ 1,5 kg)
20 cl de crème (entière)
250 g de comté râpé ou 150 g de parmesan
Sel et poivre
1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée
Huile d'olive

Instructions

- 1 Lavez et brossez votre potimarron. Videz-le, coupez les en petits cubes, sans l'éplucher.
- 2 Faites-le cuire dans un fait-tout en couvrant d'eau salée. Laissez cuire à feu moyen pendant 30 minutes.
- 3 Préchauffez votre four à 200°.
- 4 Égouttez le potimarron et déposez-le de nouveau dans le fait-tout. Ajoutez la crème, la moitié du comté râpé. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Mélangez bien.
- 5 Dans un plat à gratin, versez une noix d'huile d'olive puis le mélange de potimarron.
- 6 Parsemez le reste du comté sur le dessus et enfournez pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le gratin soit gratiné à votre convenance.

tangerine zest <http://tangerinezest.com/>