



Gratin de potimarron au Comté

LÉGUMES ([HTTPS://WWW.PAPILLESETPUPILLES.FR/CATEGORY/RECETTES-SALEES/LEGUMES-RECETTES-SALEES/](https://www.papillesetpupilles.fr/category/recettes-salees/legumes-recettes-salees/))

VÉGÉTARIEN ([HTTPS://WWW.PAPILLESETPUPILLES.FR/CATEGORY/REGIMES-SPECIAUX/VEGETARIEN/](https://www.papillesetpupilles.fr/category/regimes-speciaux/vegetarien/))



Gratin (<https://www.papillesetpupilles.fr/tag/gratin/>) de potimarron

Le **potimarron** (<https://www.papillesetpupilles.fr/tag/potimarron/>) est une variété de courge voisine du potiron. Sa forme et son goût lui ont valu le surnom de courge châtaigne. Cuisinée en gratin comme ici, c'est un délice. Il est très riche en vitamines A, B, C, D, E, en oligo-éléments (phosphore, calcium, magnésium, fer, potassium, silicium, sodium...), en acides aminés, en acides gras insaturés, en amidon, en sucres naturels et en carotène.

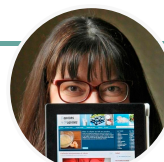
Plus le fruit est conservé dans une cave sèche, plus ses teneurs en vitamines et en sucre augmentent.

Comme les potirons, les potimarrons peuvent être consommés en potage, au four avec de l'ail, frits, en gratin, en tourte ou en purée. À la différence du potiron, il n'est pas nécessaire de retirer la peau du potimarron avant la cuisson. Je l'ai quand même épluché dans cette recette, mon potimarron n'était pas bio.

Préparation : 15 minutes – Cuisson : 50 minutes

Pour 6 personnes :

- 1 **potimarron** (<https://www.papillesetpupilles.fr/tag/potimarron/>) d'1,2 Kg
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (<https://www.papillesetpupilles.fr/tag/huile-d-olive/>)
- 150 g de **Comté** (<https://www.papillesetpupilles.fr/tag/comte/>) fruité
- 50 cl de **crème** (<https://www.papillesetpupilles.fr/tag/creme/>) fleurette
- 1 gousse d'ail (<https://www.papillesetpupilles.fr/tag/ail/>)
- 20 g de beurre (<https://www.papillesetpupilles.fr/tag/beurre/>)
- 1 pincée de sel



Anne Lataillade

auteure enthousiaste
de Papilles et Pupilles

Je m'appelle Anne, je vis à Bordeaux et je suis depuis 2005 celle qui partage sur ce blog recettes, coups de cœurs, voyages et reportages. Si vous voulez connaître le début de l'histoire (bon sang mais pourquoi ce blog), c'est par ici que cela se passe... **En savoir plus** (/a-propos/)

Contactez Anne (<mailto:papilles@gmail.com>)
S'inscrire au flux RSS (/feed/)

Le Cadeau de Noël Idéal

Nos Cartes Cadeaux sont
disponibles pour des
durées de 3, 6 ou 12 mois.

La Thé Box



ON RESTE EN CONTACT !

- 1 pincée de poivre noir du moulin
- 1 pincée muscade fraîchement râpée

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6 – chaleur tournante).

Épluchez le potimarron et retirez les pépins, vous devez obtenir environ 800g de chair. Coupez-la en dés. Disposez les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Ajoutez la gousse d'ail entière, arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez.

Faites pré cuire au four pendant 15 minutes (la chair de potimarron doit rester ferme).



potimarron précuit

Râpez le Comté. Beurrez un plat à gratin (ou 6 plats individuels) et transférez-y les morceaux de potimarron précuits. Mélangez la crème fleurette avec les 3/4 du Comté, salez légèrement et poivrez. Ajoutez une pointe de muscade fraîchement râpée. Versez la préparation sur le potimarron. Parsemez avec le reste de Comté et faites cuire 40 minutes.

Servez bien chaud et régaliez-vous !



Gratin de potimarron au Comte

D'après une recette du magazine Saveurs de novembre 2011.

RÉDIGÉ PAR ANNE

([HTTPS://WWW.PAPILLETUPILLES.FR/](https://www.papillesetpupilles.fr/))

le 3 février 2012

Tags : Ail (<https://www.papillesetpupilles.fr/tag/ail/>)

► Imprimer la recette

(<https://www.papillesetpupilles.fr/2012/02/gratin-de-potimarron-au-comte.html/print/>)

► Imprimer la recette sans les images

Papilles et Pupilles

Suivre sur

Je voudrais...



Psst, vous pouvez cocher plusieurs options !

PAR INGRÉDIENTS

Tapez ici vos ingrédients

PAR TYPE DE REPAS

Petit déjeuner
Brunch
Apéro
Entrées
Viandes
Poissons
Légumes
Féculents
Plats Complets
Sauces
Desserts
À l'heure du thé
Pique-nique

PAR TYPE DE PLATS

Salades composées
Soupes
Tartes
Tartes salées
Plats mijotés
Plats sucrés salés
Cakes
Recettes légères
Gratins
Crumbles
Clafoutis
Avec des restes

PAR ÉVÉNEMENTS

Buffets
Chandeleur
Epate Belle Mère
Saint Valentin
Saint Patrick
Pâques
Halloween
Recettes de fêtes
Desserts de fêtes
Cadeaux gourmands

PAR RÉGIME ALIMENTAIRE

Sans gluten
Sans lait
Sans oeufs