

Gratin de potimarron



Personnes

4

Très facile



Ingrédients

1 potimarron 1,5 kg
4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
150 g de parmesan râpé
30 g de beurre Muscade Poivre
Sel

Préparation

TEMPS TOTAL : 1H30

45 min

Cuisson : 45 min

Epluchez le potimarron et débarrassez-le de ses pépins. Coupez-le en cubes et mettez à cuire (30 mn dans un cuit-vapeur ou à défaut dans une grande casserole d'eau) jusqu'à ce que la lame d'un couteau y rentre très facilement.

Mettez à fondre le beurre dans une grande sauteuse et faites revenir le potimarron. Ecrasez-le à la fourchette pour obtenir une purée plus ou moins homogène (moi j'aime quand il reste des petits morceaux) et ajoutez la crème fraîche, le parmesan, une bonne dose de muscade râpée et assaisonnez à votre convenance.

Mélangez bien le tout puis versez dans un plat beurré allant au four.

Faites gratiner sous le grill 10 à 15 mn.

Un côté légèrement sucré et un petit goût de noisette (que le potiron à nettement moins) à tomber !