

Dauphinois de potiron et oignon jaune

Ingrédients

500 g de potirons

3 oignons jaunes

1 verre de lait

10 cl de crème liquide

100 g d'emmental râpé.

2 belles pincées de cannelle

1 noix de beurre

sel, poivre au moulin

Recette

Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7).

Peler le potiron et retirer les graines.

Émincer finement la chair du potiron à la mandoline ou au robot.

Peler les oignons et les détailler aussi finement.

Beurrer un plat à gratin et le remplir en alternant les couches de potiron, d'oignon et de fromage râpé.

Mélanger le lait, la crème et la cannelle.

Saler, poivrer et verser sur les légumes.

Enfourner pour 30 minutes de cuisson.

QT'M LE BIO