

Gratin de Potimarron

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 potimarron 1,5 kg, 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse, 150 g de parmesan râpé, 30 g de beurre, noix de muscade, sel et poivre

Préparation :

Épluchez 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.

Écrasez-le à la fourchette pour obtenir une purée plus ou moins homogène 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.



QT'M LE BIO