

Gratin de potimarron aux pommes, Saint-Agur et noix



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Le potimarron n'a aucune comparaison avec toutes les autres courges et pourtant, il appartient à la même famille, celle des cucurbitacées.... Nom très joli ! Si le mot "marron" appartient à son patronyme, c'est normal car sa chair naturellement sucrée et légèrement farineuse rappelle celle de la châtaigne. Profitez-en car on le trouve en ce moment sur les étals et en plus, il est bourré de bonnes vitamines ! Alors, n'hésitez pas à tester ma recette...

Ingrédients

- 1 potimarron
- 1 oignon rouge
- 1 échalote
- 2 pommes
- 100 g de saint-agur - ou roquefort
- 20 cerneaux de noix
- 4 pommes de terre
- 1 pointe de cannelle - en poudre
- sel
- poivre du moulin
- huile d'olive

Préparation

- 1 Couper le potimarron en 4 et ôter les graines à l'aide d'un couteau et d'une cuillère. Vous pouvez les garder pour les faire griller et les déguster à l'apéritif!
- 2 Je l'ai épluché mais il est possible de le faire cuire avec la peau.
- 3 Emincer l'oignon et l'échalote. Peler les pommes et les pommes de terre et les couper en dés.
- 4 Dans une sauteuse, faire revenir dans un peu d'huile d'olive, l'oignon et l'échalote.
- 5 Ajouter les cubes de potimarron, de pommes et de pommes de terre. Saler et poivrer. Ajouter une pointe de cannelle.
- 6 Couvrir d'eau aux 2/3 et laisser cuire à découvert pendant une petite demi-heure.
- 7 Lorsque les légumes sont tendres, les écraser à la fourchette. Préchauffer le four à 180° (th.6).
- 8 Dans un plat à gratin ou des plats individuels, répartir les légumes.
- 9 Mélanger le saint-Agur avec les cerneaux de noix et en recouvrir les légumes.
- 10 Enfourner 20 minutes puis passer quelques minutes sous le gril.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode


