

Gratin de potiron doré à l'emmental de savoie



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Utilisez de préférence une courge ronde car elle est bien sucrée.

Recette proposée par : Vittoz

Ingrédients

- 300 g de potiron
- 1 pomme de terre
- 150 g de d'emmental de savoie
- 10 cl de crème fraîche
- 3 œufs - (jaunes d'œufs)
- noix de muscade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Si vous avez acheté un potiron entier, après l'avoir épluché, retirez l'écorce, les fibres et les graines. Coupez-le en morceaux et mettez-les dans une casserole d'eau froide salée avec la pomme de terre épluchée.
- 2 Portez le tout à ébullition 15 min sur feu moyen puis égouttez. Réduisez en purée.
- 3 Incorporez à la purée de potiron les 3 jaunes d'œufs, un à un, en battant vigoureusement puis l'emmental râpé et la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.
- 4 Beurrez un plat à four et versez-y la préparation. Recouvrez d'une fine couche d'emmental râpé, puis enfournez pendant 25 min à four moyen (180°C, th 5/6). Servez sans attendre.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

