

Gratin de potiron vert au saint-agur et aux fruits secs



Accompagnement **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 40 mn

J'ai servi ce plat avec des côtelettes d'agneau grillées.

Ingrédients

- 800 g de potiron - vert
- une bonne quantité de noix et d'amandes
- 1 boîte de tomates - pelées
- 1 saint-agur
- fromage - râpé
- 2 cs de crème fraîche
- huile d'olive
- beurre
- ail
- coriandre
- gingembre
- herbes de provence
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Concassez les noix et les amandes.
- 2 Mélangez-les avec le Saint-Agur et la crème, puis ajoutez l'ail écrasé, le sel, le poivre, la coriandre et le gingembre.
- 3 Égouttez les tomates pelées et réduisez-les en purée. Gardez précieusement le jus.
- 4 Incorporez-les au mélange fruits secs et Saint-Agur.
- 5 Coupez votre potiron et détaillez-le en fines lamelles.
- 6 Préchauffez votre four à 220°C, thermostat 7.
- 7 Préparez le gratin en huilant un plat.
- 8 Disposez une couche de potiron, saupoudrez d'herbes de Provence, puis mettez une couche de mélange au fromage. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 9 Arrosez le tout du verre de jus de tomates récupéré ainsi que d'un filet d'huile d'olive. Saupoudrez de fromage râpé et de noisettes de beurre.
- 10 Enfourez 35 à 40 minutes.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

