

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette trouvée sur Supertoinette

Gratin de potiron (ou de courge)



Pour 4 personnes

Temps de préparation 30 min

Temps de cuisson 30 min

1 kg de potiron ou de courge

500 g de lait

20 cl de crème liquide

Du beurre pour beurrer le plat à gratin et 5 noisettes de beurre par-dessus, avant d'enfourner.

2 gousses d'ail en purée

120 g de gruyère râpé

2 jaunes d'oeufs

sel, poivre

muscade en poudre

Eplucher, laver et détailler en petites tranches fines le potiron ou la courge avant de les blanchir à l'eau bouillante salée 3 min.

Les égoutter et les presser délicatement dans un torchon, refroidir et réserver.

Dans un plat à gratin préalablement beurré, étaler l'ail en purée, puis une couche de courge ou de potiron, parsemer de gruyère râpé avant de saler, poivrer et saupoudrer d'un peu de muscade. Répéter cette opération 3 fois, en finissant par une couche de courge ou de potiron et du gruyère râpé.

Verser le mélange crème, lait, oeufs, sel, poivre, jusqu'à recouvrir le gratin, parsemer de quelques noisettes de beurre.

Mettre au four 30 min environ à 200°C.