

# Gratin de potimarron et de pommes de terre



**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 20 mn**

## Ingrédients pour 7 ou 8 personnes :

- Un potimarron
- 5 ou 6 belles pommes de terre
- 25 cl de crème liquide très légère
- 20 g de beurre
- Sel et poivre
- Une pincée de muscade râpée
- 100 à 150 g de gruyère râpé
- Un peu de chapelure

## Recette:

1. Préchauffer le four th 6-7 (200°C).
2. Mettre le potimarron entier dans le four pendant 5 à 10 mn pour ramollir la peau.
3. Peler les pommes de terre et le potimarron. Les couper en gros et les faire cuire à l'autocuiseur pendant 10 mn avec de l'eau salée.
4. Ecraser à la fourchette les légumes cuits encore chauds et mélanger la crème, le beurre et la noix de muscade. Poivrer.
6. Etaler la moitié de la purée dans un plat à gratin et recouvrir de gruyère râpé. Etaler le reste de la purée, saupoudrer le reste de gruyère et la chapelure.
7. Faire gratiner au four pendant 10 mn.