



Gratin automnal



4

Difficulté



20 min



-



40 min



Ingrédients :

- 4 pommes de terre de taille moyenne
- 1 patate douce
- 300g de potimarron coupé en lamelles
- 1 courgette
- 35cl de crème liquide
- 3 œufs
- 1 cuil à soupe de fécule de maïs
- 100g de poitrine fumée
- 300g de fromage à raclette
- Muscade
- Sel
- Poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th6).

Eplucher les pommes de terre, la patate douce, le potimarron. En ce qui me concerne je préfère garder la peau de la courgette. Couper les légumes en fines tranches.

Battre les œufs avec la fécule de maïs, la crème, la muscade, le sel et le poivre.



Installer les légumes dans un plat à gratin en panachant les saveurs et en alternant avec le fromage à raclette coupé en lamelles.

Verser le mélange avec les oeufs et la crème et terminer avec du fromage à raclette et la poitrine fumée.

Faire cuire au four préchauffé à 180°C, pendant environ 40-45 minutes et laisser reposer quelques minutes avant de servir. Ensuite il ne vous reste plus qu'à déguster, alors Bon appétit!!!