

Recette : GRATIN DE POTIRON !

Plats



GRATIN DE POTIRON !

INGRÉDIENTS

800 grammes de potiron (bien mûr de préférence)
150 grammes d'oignons
50 grammes de beurre
1 gousse d'ail
50 grammes de fromage à râpé
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Éplucher et couper le potiron en morceaux.
2. Retirer les filaments et les graines.
3. Plonger les morceaux dans une casserole d'eau bouillante pendant **10 minutes**.
4. Rafraîchir les morceaux de potiron cuits sous l'eau froide et égoutter-les.
5. Éplucher et émincer les oignons.
6. Faire fondre 40 grammes de beurre dans une poêle.
7. Faire revenir les oignons dedans pendant **10 à 12 minutes** à feu doux.
8. Éplucher l'ail et frotter l'intérieur d'un plat à gratin.
9. Beurrer le plat à l'aide des 10 grammes de beurre restants.
10. Disposer dedans une couche de potiron, d'oignon puis du reste de potiron.
11. Parsemer de fromage râpé.
12. Arroser d'huile d'olive.
13. Enfourner pendant **10 à 15 minutes**.



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 10 à 15 minutes
230°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !