

GRATIN DE POTIRON



Ingrédients pour 6 personnes :

3 cs d'huile
200 g de lardons fumés
3 gousses d'ail pilées
1 pincée de piment
1 cc de cumin moulu
3 œufs
20 cl de crème fraîche
1,2 kg de potiron épluché et détaillé en cubes
100 g de gruyère

- Dans une sauteuse faire revenir dans l'huile chaude les lardons et l'ail écrasé. Dès qu'il commence à colorer, ajouter le potiron, le cumin et le piment. Couvrir et cuire à feu doux 20 minutes.
- Poursuivre à découvert la cuisson environ 30 minutes, jusqu'à ce que le potiron soit tendre. Il ne doit plus rester de liquide dans la sauteuse et le potiron doit s'écraser facilement sous la fourchette.
- Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
- Dans un saladier verser la préparation au potiron et l'écraser à la fourchette.
- Incorporer la crème, les œufs, 50 g de gruyère en mélangeant bien au potiron.
- Verser le tout dans un plat préalablement beurré, recouvrir du reste de gruyère et mettre au four 20 minutes à 180°C.
- Servir en accompagnement d'une viande ou en plat complet avec une salade.