



### GRATIN DE POTIRON AU PAIN D'ÉPICES

**PREPARATION : 20 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Pour 4 personnes :**

**500 grs de potiron**

**3 pommes de terre**

**4 tranches de pain d'épices**

**80 grs d'emmental râpé**

**1 cuillère à soupe de crème fraîche**

**20 cl de lait**

**60 grs de beurre.**

**PELEZ ET EPEPINEZ** la tranche de potiron. Découpez la chair en morceaux. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Mettez le tout dans une casserole avec le lait, complétez avec de l'eau à hauteur, salez et poivrez. Faites cuire à frémissements 20 mn.

**EGOUTTEZ** le potiron et les pommes de terre dans une passoire. Préchauffez le four à th 7 (210 °). Passez les légumes au presse-purée. Ajoutez 40 grs de beurre et le fromage râpé.

**RETIREZ** la croûte du pain d'épice. Faites dessécher les tranches 5 mn au four, laissez-les refroidir puis passez-les 1 min au mixeur pour les réduire en chapelure.

**REPARTISSEZ** la purée dans un plat à gratin. Faites fondre le reste de beurre et nappez-en le plat, puis saupoudrez de chapelure de pain d'épice. Mettez à gratiner 10 min au four. Servez chaud.

**Le bon accord : un sancerre rouge (Vallée de la Loire).**

# Bon appétit !