



GRATIN DE POTIRON AU PAIN D'ÉPICES

PRÉPARATION : 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 !