

# Potimarron au lait de coco façon gratin



## Ingrédients

- 1 potimarron
- 3 pommes de terre
- 1 boule de mozzarella
- 25 cl de lait de coco
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de curcuma
- sel, poivre du moulin



## Préparation

Préchauffez votre four à 210°C.

Pelez le potimarron et les pommes de terre puis coupez-les en cubes. Coupez la mozzarella en tranches.

Dans une cocotte, faites bouillir un grand volume d'eau. Plongez-y les légumes et faites cuire environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Égouttez puis écrasez-les en purée.

Versez le lait de coco et les épices dans la purée puis mélangez bien. Salez, poivrez et mélangez à nouveau.

Versez le mélange dans un plat à gratin puis déposez la mozzarella sur le dessus. Enfournez pour 10 minutes pour faire gratiner le tout.

## Astuces de chef

• Ce gratin sera parfait avec le filet de boeuf en croûte (cf recette ci-contre).

• Pour varier les saveurs dans cette recette de gratin de potimarron, vous pouvez remplacer le lait de coco par des oignons caramélisés et la mozzarella par du Comté.