

Gratin de potimarron



Ingrédients

- 1,5 kg de potimarron
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 150 g de gruyère râpé
- 30 g de beurre
- noix de muscade
- sel, poivre

Préparation

- Epluchez le potimarron et débarrassez-le de ses pépins.
- Coupez-le en cubes et mettez à cuire (30 mn dans un cuit-vapeur ou à défaut dans une grande casserole d'eau) jusqu'à ce que la lame d'un couteau y rentre très facilement.
- Mettez à fondre le beurre dans une grande sauteuse et faites revenir le potimarron.
- Ecrasez-le à la fourchette pour obtenir une purée plus ou moins homogène et ajoutez la crème fraîche, le gruyère, une bonne dose de muscade râpée et assaisonnez à votre convenance.
- Mélangez bien le tout puis versez dans un plat beurré allant au four.
- Faites gratiner sous le grill 10 à 15 mn.