



SANDRINE GREARD

Gratin de Potiron



4 personnes



0h30 de préparation



0h25 de cuisson

Ingrédients

- 1 Potiron 1KG
- 3cas Lait écrémé en poudre
- 1 muscade, 1 pincée
- 1 Oeuf
- 1 Fromage rapé
- 1 Sel , Poivre

Préparation

1

Pelez le potiron et coupez le en gros dés
Faites cuire les dés de potiron à la vapeur dans un panier de cocotte pendant 15 min sous pression (possibilité de prendre le potiron sous sachet congelé)

Egouttez les puis écrasez les avec une fourchette
Préchauffez le four (le grill)

Battez légèrement les oeufs et le lait en poudre.
Incorporez cette préparation à la purée de potiron puis salez , poivrez et soupoudrez de muscade.

Versez la purée de potiron dans un plat à gratin , parsemez de fromage rapé et faites gratiner sous le gril du four jusqu'à obtenir une jolie couleur.

Le mot de Sandrine : très bon en accompagnement d'une viande. Possibilité d'utiliser du lait liquide et pour relever le gout j'ajoute 1 gousse d'ail et du persil hachés menu.