

## GRATIN DE POTIMARRON

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 4 personnes	1 cuit vapeur ou une casserole, 1 sauteuse, 1 plat à gratin

### **Ingrédients :**

1 potimarron  
4 cuillères à soupe de crème fraîche  
150 gr de parmesan râpé  
30 gr de beurre  
noix de muscade  
sel, poivre

### **Préparation :**

1 - Eplucher le potimarron et le débarrasser de ses pépins. Le couper en cubes et mettre à cuire (30 minutes 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.

2 - Mettre à fondre le beurre dans une grande sauteuse et faites revenir le potimarron. L'écraser à la fourchette pour obtenir une purée plus ou moins homogène, ajouter la crème fraîche, le parmesan, une bonne dose de muscade râpée et assaisonner à votre convenance.

3 - Mélanger bien le tout puis verser dans un plat beurré allant au four. Faire gratiner sous le grill 10 à 15 minutes.