

Gratin de potiron et patates douces

PRÉPARATION 20 min ■ **CUISSON** 10 + 30 min ■ **NIVEAU** très facile

POUR 8/10 PERSONNES

- 750 g de potiron
- 3 patates douces
- 2 oignons blancs
- 225 g de gruyère râpé
- 60 cl de crème liquide
- 6 œufs
- Noix de muscade en poudre
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

MATÉRIEL Alfapac

- Plat cuisson en aluminium (3,5 L)

Laver et épilucher le potiron et les patates douces. Couper ces légumes en tranches épaisses. Peler et émincer les oignons en fines lamelles.

Dans une cocotte, faire suer les oignons émincés avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel pendant 2 minutes. Ajouter les légumes et laisser dorer 10 minutes à feu moyen. Les légumes doivent rester fermes. En fin de cuisson, assaisonner de sel et de muscade. Huiler légèrement le fond du plat, puis répartir les légumes dans le fond du plat.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Dans un saladier, fouetter les œufs entiers en omelette, ajouter la crème liquide et la moitié du fromage râpé, saler et poivrer généreusement. Verser la préparation sur les légumes et recouvrir du reste de fromage râpé.

Enfourner le gratin à 180 °C (th. 6) pendant environ 30 minutes. À la sortie du four, décorer de feuilles de sauge et servir sans attendre.



Le plus du Chef

Rehaussez les saveurs de ce gratin en le parsemant de tome de brebis ou de parmesan râpé juste avant d'enfourner.

