

# GRATIN DE POTIMARRON BIO

## LA RECETTE DU PÔLE CULINAIRE

### TEMPS DE PREPARATION

20 minutes

### TEMPS DE CUISSON

40 - 60 minutes

### INGREDIENTS (pour 6 personnes)

600 g de potimarron bio  
4 grosses pommes de terre  
350 mL de lait  
120 mL de crème liquide  
50 g d'emmental râpé  
10 g de beurre  
1 gousse d'ail  
Sel  
Poivre  
Muscade



### ÉTAPES DE PREPARATION

- Préchauffer le four à 180°C
- Éplucher les pommes de terre et la gousse d'ail
- Couper les pommes de terre et le potimarron en fines lamelles
- Frotter le plat à gratin avec la gousse d'ail
- Répartir le potimarron et les pommes de terre dans le plat
- Dans un saladier, mélanger le lait et la crème liquide
- Saler, poivrer et saupoudrer de muscade
- Verser l'appareil à gratin sur le mélange potimarron - pommes de terre
- Parsemer le dessus du gratin avec l'emmental râpé
- Enfourner et faire cuire pendant 40 à 60 minutes à 180°C
- Servir bien chaud dans le plat de cuisson

Bon appétit !