

Gratin potimarron – champignons – pommes de terre

Pour 4 personnes, il faut :

- Un potimarron de 600g
- 300g de champignons de paris
- 2 ou 3 pommes de terre suivant grosseur
- 3 échalotes
- 30 cl de bouillon de volaille
- 3 œufs
- 4 c à soupe de crème fraîche
- 40 g d'emmental râpé
- 2 c à s d'huile d'olive
- 40g de beurre
- Noix de muscade
- Sel, poivre

☞ Peler le potimarron, ôter les pépins et le couper en cubes. Nettoyer et couper les champignons en lamelles

☞ Faire revenir une échalote hachée dans une poêle avec 20g de beurre. Ajouter les champignons et cuire à feu vif.

☞ Faire revenir les deux autres échalotes hachées dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les cubes de potimarron et le bouillon de volaille, cuire 15 min

☞ Cuire les pommes de terre à la vapeur, après la cuisson les peler et les couper en cube ;

☞ Répartir les cubes de potimarron égouttés, les champignons et les pommes de terre dans un plat à gratin beurré.

☞ Battre les œufs avec la crème, incorporer 4 c à s de bouillon, l'emmental râpé, 1 pincée de noix de muscade, du sel et du poivre. Verser sur les légumes. Parsemer de reste de beurre en copeaux. Cuire 20 min au four préchauffé à 180° C. Servir chaud.

Bon appétit !