

Gratin de potiron et butternut

Pour 4 personnes :

600 g de potiron (*sans peau , ni graine*)

400 g de butternut (*sans peau , ni graine*)

10 cl de crème liquide

2 œufs

Sel, poivre et noix de muscade

Copeaux de parmesan



- Couper et peler la butternut et le potiron. Ôter les graines et détailler la chair en petits dés.

Il faut que les cubes de potiron et de butternut soient sensiblement de même taille, pour une cuisson homogène.

- Mettre les cubes de légumes dans un cuit-vapeur allant au micro-onde et faire cuire le tout, entre 15 et 20 minutes (*personnellement, j'ai précuits en 2 x 10 min, vu la quantité de légumes*).
- Piquer à la pointe du couteau et ajuster le temps de cuisson, si les cubes semblent encore un peu trop fermes. Presser un peu pour enlever le maximum de liquide, sinon, il risque d'y avoir trop d'eau sous le gratin et c'est moins bon...
- Dans un bol, battre les œufs et la crème. Saler, poivrer et râper la muscade au goût.
- Dans un saladier, écraser très grossièrement les cubes de potiron et de butternut (*j'aime bien quand il reste des gros morceaux...*) et incorporer le mélange œuf/crème par-dessus.
- Mélanger rapidement et verser le tout dans un plat à gratin beurré.
- Parsemer de copeaux de parmesan et enfourner pour 20 minutes, à 220°C, jusqu'à ce que le dessus soit gratiné. Laisser « sécher » le gratin, 10 minutes encore, four éteint, si le résultat vous semble encore trop humide.

SANS
PEAU