

Gratin de potimarrons



Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 30 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de potimarrons
- 250 gr de lardons
- 100 gr de gruyère
- 25 cl de crème fraîche épaisse

Préparation :

1. Lavez, coupez et épépinez le potimarron
2. Faites-le cuire dans 2 l d'eau salée
3. Testez la cuisson à l'aide d'un couteau
4. Une fois que le potimarron est cuit à point, égouttez-le bien
5. Disposez les morceaux dans un plat à gratin et versez-y la crème fraîche
6. Saler et poivrer
7. Faites revenir les lardons et disposez-les sur les morceaux de potimarron
8. Parsemez de gruyère
9. Faites préchauffer le four à 200°C et enfournez
10. Sortez du four une fois gratiné

Astuce : Vous pouvez réaliser cette recette avec du spaghetti.