

Gratin de potimarrons



Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de potimarrons

250 gr de lardons

100 gr de gruyère

25 cl de crème fraîche épaisse

Préparation:

Lavez, coupez et épépinez le potimarron.

Faites-le cuire dans 2 l d'eau salée.

Testez la cuisson à l'aide d'un couteau.

Une fois que le potimarron est cuit à point, égouttez-le bien.

Disposez les morceaux dans un plat à gratin et versez-y la crème fraîche.

Salez et poivrez.

Faites revenir les lardons et disposez-les sur les morceaux de potimarron.

Parsemez de gruyère.

Faites préchauffer le four à 200°C et enfournez.

Sortez du four une fois gratiné.

Astuce

Vous pouvez réaliser cette recette avec du spaghetti.