



www.cueillettedecergy.fr

GRATIN DE POTIMARRON

Ingrédients

- 1 potimarron
- 100g de crème fraîche
- sel, poivre, ail

Préparation

Éliminez la peau et les pépins du potimarron.

Débitez environ 1kg de chair en morceaux réguliers et mettez-les à cuire 20 minutes dans l'eau salée, jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement sous les dents d'une fourchette.

Égouttez-les soigneusement dans un plat à gratin frotté à l'ail.

Assaisonnez et recouvrez de crème fraîche avant de mettre au four le temps d'obtenir un beau glaçage doré.