

Gratin potimarron & poireaux

Avec œufs, crème et fromage à raclette



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 45 min à TH 7



1 potimarron



2 poireaux



1 échalote



150 g raclette



2 oeufs



50 cl de crème

Préparation

1. Bien laver la peau du potimarron. Ne pas l'éplucher. Le couper en dés. Réserver.
2. Dans une casserole huilée avec un fond d'eau, les faire revenir 10 min environ. Réserver.
3. Débiter les poireaux en rondelles de 1 cm, les rincer, égoutter.
4. Les faire revenir dans la casserole 20 min en remuant souvent. Au besoin, rajouter de l'eau.
5. Egoutter. Réserver.
6. Eplucher et débiter l'échalote. La faire blondir dans la casserole. Réserver.
7. Battre 2 œufs avec 20 cl de crème et q.q. herbes à votre goût. Réserver.
8. Dans un plat à gratin huilé, verser potimarron, poireaux, échalote et mélange œufs/crème.
9. Saler et poivrer suivant goût. Couvrir de raclette râpée. (Ou autre fromage suivant goût)
10. Mettre au four 45 min à TH 7 – 210°C. Surveiller la dorure. (Dépend du four)

* * * 24 décembre 2023 * * *