



## Gratin au potimarron

Accompagnement

Végétarien

Très facile : 1

Bon marché : 0



Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingédients (pour 6 personnes) :

- 2,5 kg de potimarron
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 150 ml de lait demi-écrémé
- 30 g d'emmental râpé
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).

Faire bouillir 2 L d'eau salée. Y ajouter le potimarron épluché et coupé en morceaux de taille moyenne. Faire cuire 15 minutes, les morceaux doivent juste être cuits.

Faire une béchamel pendant la cuisson du potimarron :

Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole, une fois fondu y ajouter la farine progressivement en mélangeant avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un mélange plus épais. Puis y ajouter le lait également progressivement en mélangeant toujours avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un mélange liquide. Saler et poivrer.

Disposer les morceaux de potimarron cuits dans un plat à gratin, verser dessus la béchamel et parsemer d'emmental râpé.

Mettre au four 20 minutes.

Recette proposée par bertille\_32

© Marmiton.org, 1999-2013

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**