**Gratin de potimarron**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 45 min

**Ingrédients**

* 1 potimarron 1,5 kg
* 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
* 150 g de parmesan râpé
* 30 g de beurre
* Muscade
* Poivre

Sel

**Préparation**

Epluchez le potimarron et débarrassez-le de ses pépins. Coupez-le en cubes et mettez à cuire (30 mn dans un cuit-vapeur ou à défaut dans une grande casserole d'eau) jusqu'à ce que la lame d'un couteau y rentre très facilement.

Mettez à fondre le beurre dans une grande sauteuse et faites revenir le potimarron. Ecrasez-le à la fourchette pour obtenir une purée plus ou moins homogène (et ajoutez la crème fraîche, le parmesan, une bonne dose de muscade râpée et assaisonnez à votre convenance.

Mélangez bien le tout puis versez dans un plat beurré allant au four.

Faites gratinez sous le grill 10 à 15 mn.