

Gratin facile de potimarron

Un gratin facile et rapide pour un résultat garanti !



Ingrédients

Nombre de portions :

 35 portions

- 1 kg de Chapelure prête à l'emploi Tipiak
- 7 kg de potimarron
- 50 cl de lait
- 100 g de beurre
- 500 g de crème fraîche
- Emmental râpé

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Épluchez le potimarron, ôtez les pépins et coupez-le en morceaux.
- 2 Faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 30 minutes.
- 3 Égouttez les morceaux de potimarron et écrasez-les grossièrement.
- 4 Ajoutez le lait, la crème fraîche, de l'emmental râpé, assaisonnez à votre convenance et mélangez.
- 5 Saupoudrez de Chapelure prête à l'Emploi.
- 6 Cuire 20 min à 180°C.

L'astuce du chef

Pour les chefs les moins pressés !

Ajouter quelques clous de girofle à l'eau de cuisson du potimarron.

Pendant la cuisson, faire revenir des oignons et échalottes émincées dans un peu de matière grasse. Associer au potimarron cuit avant de réaliser le gratin.