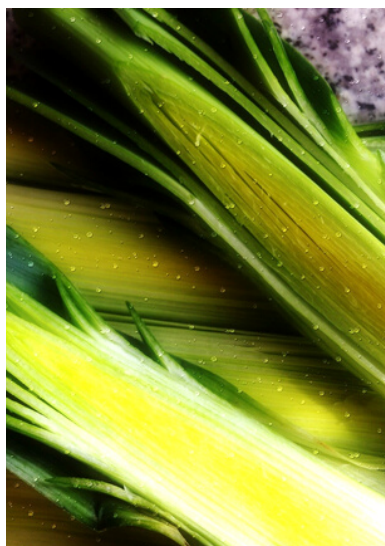


LA RECETTE GOURMANDE

GRATIN AUX SAVEURS D'AUTOMNE

réconfortant et goûtu



Pour 4 personnes

Préparation 25 min

Commencez par bien laver la peau du potiron (on conserve sa peau) puis enfournez-le pour 20-25 min à 180°.

Pendant la cuisson du potiron, lavez le poireaux et émincez-le. Ensuite, épluchez les pommes de terres et coupez-les en morceaux. Cuisez le poireau et les pommes de terre à l'eau.

Fouettez les œufs avec la crème. Ajoutez l'échalote émincé, salez, poivrez. Réservez au frais.

Une fois le potiron cuit (on peut planter un couteau dans sa chair sans difficulté), sortez-le et laissez-le refroidir quelques minutes. Découpez-le ensuite en petits morceaux. Laissez le four allumé pour la cuisson du gratin.

Beurrez le plat, puis frottez-le avec la demi gousse d'ail. Incorporez dans le plat le potiron, les pommes de terre et le poireaux. Ajoutez par dessus la préparation puis ajoutez le fromage râpé et laissez-le cuire pendant 45 min, tout en surveillant.

Bon appétit !

400g	potatoes
400g	butternut squash
300g	leeks
1	small shallot
1 càS	olive oil
2	eggs
50cl	soy cream
75g	gruyère cheese
1/2	garlic clove
	salt / pepper