



Marque  
Savoie

# Gratin de potiron à l'Emmental de Savoie

40min

4 pers.

- 300 g de potiron
- 1 pomme de terre
- 150 g d'Emmental de Savoie
- 10 cl de crème fraîche • 3 œufs
- Noix de muscade • Sel, poivre

- 1 Epluchez le potiron en retirant l'écorce, les fibres et les graines. Coupez-le en morceaux. Mettez-les dans une casserole d'eau froide salée avec la pomme de terre. Portez à ébullition 15 min sur feu moyen puis égouttez.
- 2 Incorporez à la purée de potiron les jaunes d'œufs, un à un, en battant vigoureusement puis l'Emmental de Savoie râpé et la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.
- 3 Beurrez un plat. Placez la préparation à l'intérieur et recouvrez d'une fine couche d'Emmental de Savoie râpé.
- 4 Enfournez et laissez cuire 25 min à four moyen (180°C, th 5/6). Servez sans attendre.