

La Recette de Alain Paton

GRATIN CRÉMEUX DE POTIMARRON

Nous sommes dans la période d'Halloween, fête mythologique celtique Irlandaise, « SAMAIN » début de la saison sombre, semaine du 1^{er} novembre. La recette inspirée de mon ami Pierre Etienne se devait donc d'être mise en valeur.



Ingrédients pour 4 personnes :

- Un potimarron de 1kg environ, à défaut utiliser du potiron
- 120 grammes de fromage râpé
- 5 cl de crème fleurette
- Sel, poivre blanc du moulin
- Noix de muscade
- Beurre
- Un morceau maigre de poitrine fumée
- Du bouillon de volaille

Préparation :

Couper le potimarron en quartier, l'éplucher, enlever les graines.

Détailler la chair en morceaux et cuire de préférence à la vapeur durant 20 à 25 minutes. Durant la cuisson faire des petits dés avec la poitrine fumée, les faire dorer dans une poêle et réserver.

Dans une grande casserole, écraser votre potimarron à l'aide d'une fourchette. Mouiller avec 15 cl de bouillon de volaille, ajouter votre crème fleurette. Mélanger avec un fouet, saler, poivrer, et râper une pointe de noix de muscade. Ajouter 80 grammes de fromage râpé et votre poitrine fumée.

Beurrer un plat à gratin ou de petits ramequins individuels,

Verser votre préparation, poser dessus le reste du fromage râpé, et des lamelles de beurre. Faire gratiner dans un four chauffé à 200 degrés.

Lorsque votre plat est bien doré, le sortir du four avec précaution.

Ce plat peut se servir comme entrée, en accompagnement de viande blanche, ou un soir avec une salade verte, il peut constituer votre repas.

Bon appétit !