

Gratin de potimarron

et pommes de terre au Saint-Nectaire AOP



Préparation :
20 minutes

Cuisson :
1 heure

Portions :
4 à 6 personnes

Ingédients :

- 1/2 potimarron
- 10 pommes de terre
- 2 oignons jaunes
- 2 c à s d'herbes de Provence
- sel et poivre
- huile d'olive
- 25 cl de crème fraîche fleurette* ou de crème d'avoine*
- 1/4 de Saint-Nectaire AOP fermier*

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Brosser le potimarron, retirer le pédoncule, puis le couper en deux. Réserver une moitié, évider l'autre et la couper en cubes grossiers.
3. Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en gros morceaux.
4. Disposer les légumes dans un lèche-frite, ajouter l'huile d'olive, les herbes de Provence, le sel et le poivre. Mélanger et enfourner 40 minutes à 180°C.
5. Éplucher les oignons, les couper en deux et les découper en fines lamelles.
6. Les faire rissoler dans une sauteuse dans l'huile d'olive à feu doux pendant une dizaine de minutes ; ils doivent être translucides mais pas colorés.
7. Retirer la croûte du Saint-Nectaire et le couper en tranches.
8. Lorsque le potimarron et les pommes de terre sont cuits, ajouter les oignons et mélanger.
9. Napper de crème fleurette et recouvrir de Saint-Nectaire, puis enfourner 20 minutes à 180°C.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haoza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

✦ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr