

## Gratin de potimarron

### Ingrédients :

- 1 potimarron
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 150 g de parmesan râpé
- 30 g de beurre
- noix de muscade
- sel, poivre


### Préparation :

**1** - Epluchez le potimarron et débarrassez-le de ses pépins (voir **astuce** en fin de recette pour éplucher facilement le potimarron). Coupez-le en cubes et mettez à cuire (30 mn dans un cuit-vapeur ou à défaut dans une grande casserole d'eau) jusqu'à ce que la lame d'un couteau y rentre très facilement.

**2** - Mettez à fondre le beurre dans une grande sauteuse et faites revenir le potimarron. Ecrasez-le à la fourchette pour obtenir une purée plus ou moins homogène (moi j'aime quand il reste des petits morceaux) et ajoutez la crème fraîche, le parmesan, une bonne dose de muscade râpée et assaisonnez à votre convenance.

**3** - Mélangez bien le tout puis versez dans un plat beurré allant au four.

**4** - Faites gratiner sous le grill 10 à 15 mn.

 Pour éplucher facilement le potimarron, couper le en quartiers. Plonger les quartiers, l'un après l'autre, dans une casserole d'eau bouillante pendant 1 à 2 min. Avec un égouttoir, sortez le quartier de l'eau bouillante et le tremper immédiatement dans un saladier d'eau froide pour arrêter la cuisson. Egouttez et laissez un peu refroidir. La peau c'est un peu ramollie, vous pouvez l'éplucher avec un couteau d'office.

