

# Gratin de potimarron

## Ingrédients

poivre

sel

**1** potimarron

**2** oeufs

**20 cl** de crème liquide

## Préparation

### ÉTAPE 1

Eplucher le potimarron et l'épépiner. Couper en morceaux.

### ÉTAPE 2

Faire cuire les morceaux dans l'eau bouillante (salée) pendant 20 minutes.

### ÉTAPE 3

Réduire en purée au presse purée.

### ÉTAPE 4

Battre les oeufs, et y incorporer la crème. Incorporer le mélange oeufs + crème à la purée de potimarron, et bien mélanger.

### ÉTAPE 5

Mettre dans un plat à gratin, et faire cuire au four à 180°C (thermostat 6) pendant 45 minutes.