

Gratin de potirons et pomme de terre



Ingrédients

- 1 kg de potirons
- 2 pommes de terre farineuses
- 100 gr de beurre
- 75 gr de gruyère
- 75 gr de parmesan
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 4 œufs
- chapelure
- 1 pincée de muscade
- sel, poivre

Préparation

Couper le potiron et les pommes de terre en gros dés. Jeter les morceaux dans l'eau bouillante. Ajouter une cuillère de sucre (qu'on peut remplacer par du miel). Couvrir et laisser cuire 30 minutes.

Pendant ce temps, râper le fromage et mélanger les œufs en omelette.

Égoutter les dés de potirons et de pommes de terre ; les écraser à la fourchette. Ajouter le sel, le poivre et la muscade. Ajouter ensuite les fromages râpés et les 50 gr de beurre.

Ajouter les œufs à la purée et mélanger.

Allumer le four à 220°, beurrer un plat à gratin et y verser la purée. Mettre dessus le reste du beurre et saupoudrer de chapelure.

Servir très chaud.