



Gratin de potiron

07/11/2017 à 11h06

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 38 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 kg de potiron
- 2 œufs
- 20 cl de crème de soja
- 50 g de gruyère râpé allégé
- 1 cuillère à café de noix de muscade râpée
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Pelez le potiron et coupez-le en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur;
- Dans un plat à gratin, faites chauffer les tranches de potiron durant 8 minutes au micro-ondes;
- Une fois le potiron cuit, écrasez-en la chair à la fourchette;
- Battez les œufs avec la crème, le gruyère, le sel et la muscade;
- Versez cette préparation sur le potiron et mettez le plat durant 30 minutes, au four préchauffé à thermostat 7/8;
- Servez avec une salade de mesclun à l'huile de noix.