

Le gratin de potimarron d'Olivier



Recette facile dont vous choisirez les proportions et qui donne les meilleurs résultats avec le potimarron ou le Kabocha (1) et pas avec le butternet ou la courge.

Ingrédients

- potimarron
- cubes d'emmental
- crème fraîche ou petit suisse ou yaourt
- sel, poivre
- oeufs

A faire dans un plat allant au four.

Cuire à l'eau le potimarron épluché et découpé en morceaux. 10 minutes suffisent à la cocotte.

Passer à la moulinette ou écraser à la fourchette puis y incorporer de petits cubes d'emmental et un peu de crème fraîche (ou un petit suisse ou encore un peu de yaourt nature).

Bien mélanger et étaler.

Ajouter les oeufs en les cassant au-dessus du plat.

Placer au four et surveiller la cuisson des oeufs en évitant que le jaune ne durcisse.

Les enfants se régaleront et cela fera un repas quasi complet. Un petit fruit bio là dessus...



(1) Le kabocha