

Gratin de potimarron au Gouda

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 800 g de potimarron
- 1 bouquet de ciboulette,
- 30 g de beurre,
- 30 g de gouda au cumin,
- 1 c.s d'huile d'olive,
- sel, poivre



Préparation

Laver et trancher le potimarron en morceau (vous pouvez retirer la peau mais elle donne bon goût). Le plonger 20 min dans de l'eau bouillante salée.

Préchauffer le four à 200 °C.

Retirer l'eau et écraser le potimarron à la fourchette. Beurrer les bords du plat. Ciseler la ciboulette et l'intégrer au potimarron avec le beurre, sel poivre. Parsemer de le dessus du plat de gouda coupé avec de la ciboulette.

Enfourner 10 min pour que le plat gratine.