

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Gratin de pomme de terre et potiron



Niveau



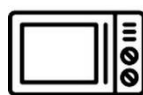
Facile

Préparation



20 min

Cuisson



1 h

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

Chez Panier des champs :

- 4 pommes de terre
- 400g de potimarron ou butternut
- 2 gousses d'ail

En épicerie :

- 300g de viande hachée
- 40cl de crème liquide
- Lait
- Gruyère râpé
- Poivre et sel

EN CUISINE

- Pelez et coupez les pommes de terre et le potiron en lamelles d'environ 1/2 cm.
- Dans un plat à gratin, étalez une couche de potiron. Salez et poivrez. Puis disposez une couche de pommes de terre. Salez, poivrez et parsemez d'ail émincé. Étalez ensuite la viande hachée (cru).
- Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Versez alors la crème plus un peu de lait si nécessaire (mais attention le potiron va rendre de l'eau...) pour recouvrir le tout.
- Parsemez de gruyère râpé.
- Enfournez environ 1h à 240°C (thermostat 8).

BON APPÉTIT



