



Gratin de potiron au chèvre

Phase : **d'Attaque**

Par portion | Apports de référence %

Énergie	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
279 kcal	13,2 g	6,41 g	24,8 g	1,2 g	12,2 g	0,38 g
14%	15%	15%	4%	1%	23%	8%

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie
Plat

Prêt en
20 min

Cuisson
40 min

Ingrédients

Pour 1 personne

- 200 g de potiron coupé en cubes
- 1 grosse pomme de terre à chair farineuse coupée en cubes
- 30 g de fromage de chèvre frais
- 1 cuillère à soupe de comté râpé
- 1 échalote émincée
- 1 cuillère à café de margarine liquide
- 1 pincée de noix de muscade
- Poivre & sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Faites chauffer la margarine dans une casserole et faites revenir l'échalote 2 minutes
3. Ajoutez le potiron et la pomme de terre et laissez mijoter 20 minutes à feu moyen.
4. Hors du feu, incorporez le chèvre en le laissant fondre 1 à 2 minutes. Assaisonnez à l'aide de muscade, de poivre et de sel.
5. Transvasez dans un plat allant au four. Parsemez de comté et enfournez 20 minutes.