

GRATIN POTIMARRON CAROTTES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 35 minutes
Pour 4 personnes	1 mandoline, 1 poêle, 1 bol, 1 plat à gratin

Ingédients :

600 gr de potimarron*
2 carottes*
1 poireau*
1 œuf
10 cl de crème
10 cl de lait
1 mozzarella
huile d'olive, sel, poivre, muscade

Préparation :

- 1 - Préchauffer le four à 210°C. Eplucher, laver le potimarron, les carottes et poireau.
- 2 - Emincer le poireau très finement, couper les carottes en fines rondelles. Couper le potimarron en tranches fines (à la mandoline).
- 3 - Dans une poêle, mettre l'huile d'olive, faire suer le poireau, les carottes, et le potimarron en dernier, pendant 15 minutes environ.
- 4 - Mettre les légumes dans un plat à gratin. Dans un bol, battre l'œuf en omelette puis ajouter la crème, le lait, bien mélanger, saler, poivrer et ajouter la noix de muscade. Verser sur les légumes jusqu'à $\frac{1}{2}$ cm du niveau.
- 5- Découper la mozzarella en fines tranches, les disposer sur les légumes. Mettre à four chaud pour 20 minutes. Servir aussitôt.