

## Gratin de potimarron au comté

*Prévoir 15 mn de préparation et 50 minutes de cuisson*

### Ingrédients :

- 1 potimarron de 1,2 kg
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 150g de Comté fruité
- 50 cl de crème fleurette
- 1 gousse d'ail
- 20g de beurre
- Sel, Poivre noir du moulin
- -1 pincée de muscade fraîchement râpée

### Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C (th 6)
- Epluchez le potimarron et retirez les pépins, vous devez obtenir 800g de chair.
- Coupez-la en dés. Disposez les morceaux sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfuré.
- Ajoutez la gousse d'ail entière, arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez.
- Faites précuire au four pendant 15 mn (la chair de potimarron doit rester ferme).
- Râpez le Comté.
- Beurrez un plat à gratin(ou 6 plats individuels) et transférez-y les morceaux de potimarron précuits.
- Mélangez la crème fleurette avec les  $\frac{3}{4}$  du Comté, salez légèrement et poivrez.
- Ajoutez une pointe de muscade fraîchement râpée.
- Versez la préparation sur le potimarron.
- Parsemez le reste du Comté et faites cuire 40mn

**Bon appétit !**