

GRATIN DE POTIRON AUX OIGNONS

Pour 8 personnes

Ingrédients

- 1 kg de potiron
- 250 g d'oignons
- 10 g de beurre
- 50 g de fromage râpé (gruyère, parmesan)
- 1 gousse d'ail
- 4 c. à soupe d'huile d'olive



Préparation

Préchauffez votre four à 210°C (th.7).

Epluchez et épépinez le potiron puis coupez-le en cubes et faites-le pocher à l'eau salée.

Ensuite, pelez et émincez les oignons, faites-les étuver doucement dans 3 c. à soupe d'huile d'olive pendant 10 min.

Frottez d'ail un plat à gratin en terre, beurrez-le, garnissez-le en couches alternées de cubes de potiron égouttés et d'oignons.

Terminez en saupoudrant de fromage râpé et faites gratiner au four à 210°C (th.7) pendant 20 minutes environ.