

Gratin de potiron

Ingredients for 6 personnes

1	kg	potiron
		lait
1		oeuf
		sucre
		sel

1. Eplucher le potiron, le couper en morceaux et le faire cuire dans de l'eau salée.

Quand il est cuit (le couteau doit s'enfoncer facilement), bien l'égouter et bien l'écraser avec une fourchette. Le remettre sur feu doux en ajoutant un peu de farine, du lait ou de la crème (c'est meilleur), du sel, un peu de sucre, un oeuf. Bien touiller.

Mettre dans un plat à gratin au four chaud à 200-220 degrés pendant 30 minutes.

Published by: begou@AmisGourmands.fr on 04/09/2008 09:07