

Gratin de potiron

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg potiron
lait
1 oeuf
sucre
sel

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.

Classification: légumes (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Paulette Moine qui le tenait de sa mère

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo