



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



GRATIN DE POMMES DE TERRE AU POTIMARRON

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 500 g de pommes de terre
- ✓ 50 cl de crème fraîche
- ✓ 100 g de beurre
- ✓ 300 g de potimarron
- ✓ 150 g de comté râpé
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

1. Laver et éplucher les pommes de terres, les cuire environ 20 min.
2. Cuire 300 g de chair de potimarron ou de potiron coupées en dés avec 50 g de beurre et 25 cl de crème environ 7 minutes. Saler et poivre.
3. Ecraser les pommes de terre cuites avec 25 cl de crèmes et 50 g de beurre. Saler et poivrer. Faire de même avec le potimarron.
3. Dans les petits ravier faire des couches de pommes de terres \potimarron \pommes de terres \potimarron, et saupoudrer et fromages râpés .cuire à 210° pendant 10 minutes.

