



*La Ferme du Moulin*  
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



## GRATIN DE POTIRON POUR THERMO MIX

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 20 g de parmesan râpé
- ✓ 60 g de chapelure
- ✓ 200 g de lait ½ écrémé
- ✓ 700 g de chair de potiron,  
coupée en morceaux
- ✓ 3-4 pincées de muscade moulue
- ✓ Sel
- ✓ Poivre blanc
- ✓ 200 g de crème liquide  
à 30 % de matière grasse
- ✓ 20 g de semoule de blé fine
- ✓ 4 œufs entiers
- ✓ 40 g de beurre salé  
coupé en morceaux  
+ 5 g pour le moule

• PREPARATION •

1. Mettre le parmesan et la chapelure dans le bol et mélanger 5sec/vit4.  
Réserver. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mettre dans le bol lait, le potiron la muscade, le sel et le poivre, puis programmer 10min/100°C/vit2.
3. Mixer 10sec/vit6 et réserver.
4. Mettre dans le bol crème, la semoule, les œufs et mixer 6sec/vit 6.
5. Ajouter la préparation préalablement réservée et mélanger 20/vit 3. Verser le tout dans le moule à gratin beurré et saupoudrer du mélange parmesan/chapelure. Déposer les noisettes de beurre et enfourner 20mn à 200°C.
6. Ajouter le lait et réchauffer la soupe. Ajuster l'assaisonnement. Servir avec de la crème et de la ciboulette.

**Variante Thermomix :**

Vous pouvez remplacer le parmesan par du Comté.

Pour un gratin plus Parfumé, vous pouvez ajouter des épices douce à l'étape 2.

