

Gratin Butternut et Pommes de Terre

Valeurs nutritionnelles : Protéines : 12,6g ; Lipides : 7,2g ; Glucides : 38,2g

Ingrédients pour 5 personnes :

- 1 butternut (550g)
- 500g de pommes de terre
- 3 œufs
- 250ml de lait
- 1 oignon
- 100g de fromage râpé
- Epices au choix (poivre, cumin, persil...)



Étapes :

1. Peler et vider le butternut, couper le en gros morceaux
2. Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux
3. Dans une casserole faire cuire le butternut et les pommes de terre pendant 10 minutes
4. Préchauffer le four à 210°C
5. Faire revenir les oignons dans une poêle
6. Dans un bol mélanger les œufs, la moitié du fromage, le lait et les épices souhaitées
7. Lorsque le butternut et les pommes de terre sont cuits, écraser grossièrement à la fourchette et incorporer les oignons
8. Incorporer le mélange œuf, fromage, lait dans la préparation
9. Mettre dans un plat
10. Parsemer le reste de fromage râpé sur le dessus.
11. Enfourner 20-25 min

Pour varier :

Remplacer le butternut par du potiron