

Gratin de potimarron au romarin et pain perdu aux noix

Prep Time 15 min
Cook Time 45 min

Ingredients

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| a) 1 kg de potimarron | g) 30 cL de crème liquide |
| b) 2 oignons | h) 3 œufs |
| c) 2 pommes rouges | i) romarin |
| d) 1 pain aux noix de 400 g | j) 3 cuil. à soupe d'huile de colza |
| e) 200 g de fromage blanc | k) noix de muscade râpée |
| f) 100 g de comté râpé | l) sel et poivre |

Instructions

1. Laver le potimarron, le couper en deux et éliminer le cœur avec les pépins. Le détailler en cubes de 2 cm.
2. Peler les oignons et les émincer. Laver les pommes, les épépiner et les couper en dés.
3. Détailler le pain en tranches de 1 cm et couper chaque tranche en 2.
4. Hacher le romarin.
5. Faire chauffer l'huile dans une poêle puis faire revenir les oignons et les cubes de potiron 5 min en remuant. Ajouter les dés de pommes et le romarin, prolonger la cuisson de 2 à 3 min sans cesser de remuer. Saler, poivrer et réserver.
6. Dans un saladier, battre les œufs avec le fromage blanc, la crème liquide et une pincée de noix de muscade. Saler et poivrer.
7. Tremper les tranches de pain 2 min dans cette préparation et les égoutter. Réserver.
8. Préchauffer le four à 180°C.
9. Répartir la préparation pommes-potimarrons au fond d'un plat à gratin.
10. Ajouter le fromage râpé à la crème aux œufs, et la verser dans le plat, sur les légumes.
11. Répartir harmonieusement les tranches de pain à la surface, en pressant légèrement.
12. Enfourner 45 min et servir bien chaud.