

Bon et avantageux: gratin de pommes de terre et courge crémeux



Délice d'automne du four: dans ce gratin, des tranches de courge batifolent entre des pommes de terre et un délicieux nappage de fromage frais

La saison de la courge commence en août et finit en février, mais son apogée est pendant les mois d'automne. Comme sa pulpe contient des pépins, elle fait partie des baies. Il existe plus de 800 variétés différentes dans le monde, dont environ 200 sont comestibles.

Ce gratin de pommes de terre et de courge est une excellente recette familiale pour la semaine, car elle nécessite peu d'ingrédients, tout en apportant beaucoup de saveur sur les assiettes. Le gratin peut être servi comme garniture ou avec une salade comme plat principal végétarien.

Astuce: si vous n'avez pas de râpe, vous pouvez aussi couper finement les pommes de terre avec un couteau.

- Un peu de beurre fondu ou d'huile neutre pour le moule à gratin
- 500 g de pommes de terre fermes à la cuisson, épluchées et râpées en fines lamelles
- 400 g (poids net sans les graines) de courge, par ex. musquée ou potimarron, en fines tranches
- 100 g de fromage frais aux herbes, par ex. Tartare Ail & Fines Herbes
- 180 ml de lait entier
- 1 gousse d'ail, pressée
- 1½ cc de sel
- 1 cc de thym séché
- ½ cc de noix de muscade en poudre
- ¼ cc de poivre noir
- 100 g de gruyère, finement râpé

1. Graissez un moule à gratin avec un peu de beurre fondu ou d'huile et préchauffez le four à 180 degrés, chaleur tournante.
2. Répartissez la moitié des tranches de pommes de terre dans le moule en les faisant chevaucher légèrement et posez la moitié des tranches de courge par-dessus. Saupoudrez avec un tiers du gruyère. Répartissez les tranches de pommes de terre restantes par-dessus, puis le reste des tranches de courge.
3. Mélangez le fromage frais, le lait, l'ail, le sel, le thym, la noix de muscade et le poivre. Versez la préparation sur les

légumes.

4. Saupoudrez avec le reste de fromage râpé, puis cuisez le gratin pendant 1 heure dans le four préchauffé. À mi-cuisson environ, recouvrez le gratin d'une feuille d'aluminium pour éviter qu'il ne devienne trop foncé.
5. Laissez refroidir légèrement le gratin avant de le servir. Une salade est excellente pour l'accompagner.

Temps de préparation: environ 1 heure et 40 minutes



**IP-SUISSE Côte Jean-
René Germanier
Dôle du Valais AOC**

Robe rubis aux reflets violacés. Nez élégant de cerises mûres, de fraises et de baies des bois. Bouche pleine, aux tanins moelleux et soyeux. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)