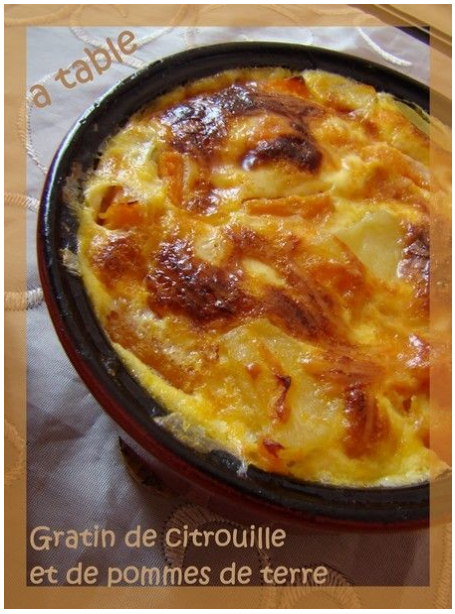
Gratin de citrouille et pommes de terre



Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 750 g de pulpe de citrouille coupée en petits dés
- 2 pommes de terre coupées en petits dés
- 2 oignons finement hachés
- 3 œufs
- 30 cl de lait
- 50 g de parmesan râpé
- sel, poivre

Faites revenir les oignons dans un peu de beurre. Ajoutez la citrouille et les pommes de terre. Cuire à l'étuvée un instant.

Mettez la citrouille les oignons et les pommes de terre dans un moule à gratin.

Mélangez les œufs, le lait, le sel et le poivre, puis versez cette préparations sur les légumes.

Faites cuire pendant 30 minutes environ dans un four préchauffé à 220°C.

Recette du blog A TABLE
www.latabledecarine.canalblog.com