

Gratin de potiron et pommes de terre

6 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 8 pommes de terre
- 500 g de potiron
- 2 oignons
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 70 g de fromage râpé
- 1 poignée de feuilles de basilic
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffez le four à 180°C. Épluchez les pommes de terre et le potiron, coupez-les en lamelles, lavez-les puis séchez-les.

Etape 2

Épluchez, coupez en morceaux les oignons et faites-les revenir dans une poêle accompagnée d'un peu d'huile. Ajoutez la crème fraîche liquide et les feuilles de basilic. Salez, poivrez puis mélangez.

Etape 3

Mélangez les lamelles de potiron et de pommes de terre dans un saladier.

Etape 4

Répartissez la moitié de ce mélange dans un plat à gratin beurré. Versez la préparation de crème liquide à l'oignon et au basilic et couvrez du reste de pommes de terre et de potiron. Faites cuire pendant 20 minutes.

Etape 5

Parsemez le dessus du gratin de potiron et de pommes de terre avec le fromage râpé. Enfournez le plat au four pour 15 minutes de plus. Servez bien chaud, une fois le fromage gratiné.