

GRATIN POTIRON & POMME DE TERRE



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 1h - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 500g Eau
- 500g Pomme de terre
- 500g Potiron
- 100g Oignon
- 20g Beurre
- 100g Crème liquide
- 100g Lait
- 1 pincée Noix de muscade
- 1 pincée Sel
- 1 pincée Poivre

Préparation:

- Mettre 500g d'eau dans le bol. Insérer le panier cuisson, y mettre 500g de pommes de terre épluchées coupées en lamelles de 0.2 cm Mettre en place le Varoma, y mettre le potiron épluché et coupé en cube de 1 cm et cuire à la vapeur 20 min/Varoma/vitesse 1. Retirer le Varoma et le panier cuisson.
- Transvaser les pommes de terre et le potimarron dans un plat à gratin et réserver. Vider le bol.

- Préchauffer le four à 200°C

- Mettre 100g d'oignon dans le bol, puis hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

- Ajouter 20g de beurre et rissoler 5 min/120°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur.

- Ajouter 100g de crème liquide, 100g de lait, 1 pincée de noix de muscade, 1 pincée de sel et une pincée de poivre, puis chauffer 5 min/85°C/vitesse 2.
- Transvaser dans le plat à gratin sur les pommes de terre et le potimarron. Enfournier et cuire 30 minutes à 200°C. Servir chaud