

# Gratin de potimarron et ses graines grillées

---

[www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be)



## Gratin pour 4 personnes

- 2 éclats d'ail
- 1kg de chair de potimarron
- 300g de lait
- 100g de Boursin
- 100g de fromage râpé ou parmesan rapé.
- 2 oignons
- 500 à 600g de viande hachée au choix
- sel, poivre, noix de muscade, herbes de Provence
- 300g de pâtes grecques

Commencer par râper les fromages: 5sec/vit7 (fromage à pâte dure en cubes), 15sec/vit10 (parmesan en cubes). Réserver.

Déposer l'ail dans le bol du Thermomix et mixer **5sec/vit7**. Ajouter les cubes de potimarron, le lait et une cuiller à café de sel. Cuire **25min/95°/vit1** avec le panier à la place du gobelet.

Pendant ce temps faire rissoler les oignons et la viande dans une poêle anti adhésive. Ensuite les verser dans le fond d'un plat à gratin.

Préchauffer le four à 200° et faire chauffer de l'eau pour les pâtes.

A la sonnerie, ajouter, le poivre, la muscade et le Boursin à la purée de potimarron, mixer **30sec/vit4**. Verser la purée sur la viande et recouvrir de fromage râpé. Gratiner 15min.

A la sortie du four, attendre 10 minutes avant de servir afin que le gratin se fige. Cuire les pâtes.

bon appétit

## la recette de graines de potimarron grillées.

On peut profiter de l'inertie du four, le baisser à 160°

Laver les graines à l'eau et les débarrasser des filaments, les sécher dans un linge propre.

Puis les déposer dans un saladier, ajouter 2 càc d'huile d'olive, sel et épices sèches au choix (paprika, piment, cumin, curry, saté,...) et bien mélanger. Etaler sur un tapis ou papier de cuisson et faire griller 20 minutes.

Bon appétit

N'hésitez pas à me dire ce que vous en pensez dans les commentaires!

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix, préparer la sauce dans un wok.

Merci de partager le blog [www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be) si vous aimez.