

Gratin de potimarron aux sardines



60 min



4 pers.

Ingédients

- 2 boîtes de sardines à l'huile d'olive
- 1 potimarron
- 2 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- Gruyère râpé
- Beurre
- Muscade
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Coupez 1 petit potimarron en morceaux (sans l'éplucher), ôtez les graines, et faites-le cuire à la vapeur ou dans une casserole d'eau bouillante 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- Égouttez et réduisez le potimarron en purée avec 20 cl de crème liquide, 2 œufs, sel, poivre et une pincée de muscade.
- Versez la moitié de la purée dans un plat à gratin légèrement beurré.
- Ajoutez 2 boîtes de sardines à l'huile d'olive Les Mouettes d'Arvor, égouttées et légèrement émiettées.
- Recouvrez avec le reste de purée de potimarron.
- Parsemez de chapelure et de gruyère râpé.
- Enfournez 25 minutes, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.