

Gratin de potiron aux crevettes



Pour 4-6 personnes :

- 2,5 kg de potiron
- 400 g de crevettes roses décortiquées
- 4 oeufs
- 60 g de farine
- 60 g d'emmental râpé
- 1 sachet de levure
- 15 g de beurre
- 1 botte de persil (facultatif)
- noix de muscade
- sel, poivre

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Epluchez le potiron et coupez-le en dés. Dans un saladier, versez les dés de potiron, les oeufs et les crevettes. Mélangez bien et ajoutez la farine, l'emmental et la levure. Mélangez encore. Assaisonnez de muscade, de sel et de poivre selon votre goût.

Beurrez un plat à gratin, versez-y la préparation et enfournez pendant 45 min.