



## Gratin de Potimarron aux lardons de bacon

**LA CUISINE DE BOOMY**

*Pour 4 personnes / 6 Persopoints par pers*

- 1 potimarron
- 1/2 oignon
- 200 gr lardons de bacon
- 100 ml crème liquide à 15 % de mg
- 30 gr d'emmental râpé
- sel, poivre
- 1 cc d'huile d'olive
- 10 gr de beurre à 41 % de mg (pour le plat)

Couper le potimarron en deux et retirer les graines. Couper le en cubes et le faire cuire à la vapeur (Cookeo pour moi, 10 min en cuisson rapide).

Un fois le potimarron cuit, éplucher et émincer l'oignon. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, et faire dorer l'oignon

Ajouter les lardons de bacon, le potimarron, la crème et la moitié de l'emmental.

Saler, poivrer et mélanger le tout.

Préchauffer votre four à 180°.

Verser le tout dans un plat à gratin beurré et saupoudrer de fromage râpé restant,

Mettez au four 10 min, puis mettre votre four en fonction grill pour faire gratiner votre plat.