

GRATIN DE POTIMARRON (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKING JULIA](#)

J'ai juste ajouté un peu de maïzena car la texture était trop liquide et j'ai remplacé la chapelure par du gruyère râpé

Ingrédients

- 1 kg de potimarron bio
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- ~~15 g de sucre~~
- 200 g d'eau
- 200 g de crème
- 3 œufs
- 20 g de maïzena
- Chapelure
- gruyère râpé
- 20 g de beurre

Préparation:

- Laver soigneusement le potimarron.
- L'ouvrir en deux, puis en quatre, et retirer les graines.
- Recouper la chair en morceaux de 3-4 cm.
- Dans le bol, mettre l'oignon épluché et coupé en 2
- puis programmer 5 secondes à vitesse 5.
- Ajouter les morceaux de potimarron, le cube de bouillon, l'eau
- puis programmer 25 minutes à 100° en vitesse mijotage.
- Préchauffer le four à 180°
- A la fin du temps de cuisson, mixer 30 secondes, vitesse 9, sans oublier de tenir le gobelet sur le couvercle
- Retirer le couvercle, verser la crème
- puis mélanger 20 secondes, vitesse 4 à 5
- Racler les parois du bol. Remettre sur la vitesse 3
- puis ajouter les œufs un par un, par le trou du couvercle, sur les couteaux en marche.
- Saler et poivrer.
- diluer la maïzena avec un peu de la préparation
- puis l'ajouter dans le bol
- programmer 10 minutes à 120°C vitesse 3
- Verser le potimarron dans un plat à four beurré
- Saupoudrer de gruyère râpé
- enfourner pour 30 minutes.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations