

# La Marmite de Claude

## GRATIN DE POTIRON ET POMMES DE TERRE

### **INGREDIENTS** (pour 6 personnes)

*500 g de pommes de terre*  
*500 g de potiron*  
*1 ½ oignon*  
*1 sachet de lardons*  
*basilic*  
*8 cl de crème liquide*  
*100 g de comté râpé*  
*sel et poivre*  
*30 g de beurre*

### **RECETTE**

*Préchauffer le four (180°C).*

*Couper les pommes de terre et le potiron en lamelles et mélanger.*

*Emincer l'oignon et le faire revenir avec les lardons.*

*Mélanger la crème, le basilic, le sel et le poivre aux oignons et aux lardons.*

*Mettre la moitié du mélange pommes de terre / potiron dans le plat à gratin et verser au centre la préparation oignons / lardons, recouvrir avec le reste de pommes de terre et potiron, mettre 2 ou 3 noix de beurre et enfourner pendant 45 min.*

*A mi-cuisson, ajouter le fromage râpé.*