

recette

# Gratin de potimarron aux frontilles

cuisson du  
gratin au four

35 min



## Les ingrédients

- 200 g de Frontilles
- 500 g de potimarron
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Mélange d'épices pour légumes
- Crème
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- Muscade, sel, poivre



## Les étapes aux fourneaux

- Faire mi-cuire les frontilles (10 min).
- Faire cuire le potimarron avec un peu d'eau (de sorte qu'il ne soit pas tout à fait immergé) et y ajouter un peu de mélange d'épices pour légumes.
- Égoutter les lentilles et les faire roussir à la poêle avec un oignon, puis verser au fond d'un plat à gratin.
- Prélever l'eau du potimarron et en verser sur les lentilles dans le plat (de façon à ce que les lentilles soient à peine recouvertes).
- Écraser le potimarron en purée, y couper une gousse d'ail et brouiller le tout avec un mixeur.
- Ajouter de la muscade, du sel, du poivre et de la crème (3 cuillères à soupe) dans la purée.
- Verser la purée de potimarron sur les lentilles.
- Saupoudrer d'herbes de Provence et mettre un filet d'huile d'olive.
- Mettre au four à 200°C pendant 35 min.