

GRATIN DE POTIMARRON AUX LARDONS QUI EST

DOUX, QUI SENT BON ET QUI EST PAS UNE SOUPE

INGRÉDIENTS



Difficulté : UTLREA SIMPLE

Coût moyen : PAS CHER ! ;-)

- 1 potimarron évidemment,
- 200g de lardons que tu auras peut être commandés pour ce jeudi avec la livraison de la Ferme des Trois Châtaigners,
- 50g de gruyère râpé ou d'un autre fromage à pâte dure dont tu raffoles (oui je précise « pâte dure »... Que celui qui râpe du camembert me jette la première pierre!),
- 20 cl de crème fraîche épaisse,
- 10 cl de lait,
- Sel et poivre.

On ne saurait que te conseiller de servir ce gratin avec un bouquet de mâche assaisonné d'une vinaigrette au balsamique pour continuer sur le chemin de la douceur.

Et bien sûr, cette recette est tout à fait adaptable aux copains végétariens avec des champignons revenus dans un peu de beurre par exemple.

Et si on parlait potimarron, c'est tout doux, ça sent bon et quand les températures dégringolent ça réchauffe le cœur !

Alors, on disait que t'avais eu un potimarron dans ton panier ou que t'en avais trouvé un trop mignon sur le marché et que ça faisait déjà quelques jours qu'il dormait dans ta corbeille à légumes. Bien sûr, tu t'es déjà dit dix fois: «Ah oui y'a ça aussi ! Va falloir que je fasse une soupe... Ouais, je ferai ça demain, j'ai pas le courage de sortir tout l'attirail ! »

Non, non, non ! Le potimarron ce n'est pas dur à couper et ce n'est pas pénible à éplucher... Tu vas voir, c'est bête comme chou

Tu vois, c'est carrément le truc que tu peux faire sans modifier ta liste de courses.

En 1, j'ai une bonne nouvelle ! Tu n'épluches pas le potimarron ! Tu le laves bien et tu le fais cuire 20 minutes à la cocotte minute. Quand je dis 20 minutes, c'est à partir du moment où t'entends «psscchhhh», après la montée de vapeur quoi.

En 2, tu ouvres le potimarron (fais gaffe c'est chaud) et tu retires les graines. Hop hop hop ! Ne jette pas les graines, je t'en parle tout à l'heure...

En 3, tu écrases le potimarron pour en faire une purée. Ça marche très bien avec une fourchette. Alors les sceptiques ? Elle est pas hyper tendre la peau du potimarron ???

En 4, tu vas dégraisser les lardons. Dégraisser, ça veut dire que tu vas les mettre dans une poêle chaude et qu'ils vont rendre du gras. Lorsqu'ils se noient dans le gras, tu éteins et tu les égouttes dans une passoire.

Et pourquoi on ne laisserai pas tout ce bon gras ? Te vexes pas... Je ne dis pas que t'as abusé de la raclette, c'est juste que c'est un gratin et que donc y'a un moment donné où tout ce que tu es train de préparer va aller au four, et que des lardons pas dégraissés au four c'est l'assurance d'un bain de gras dans ton plat.

En 5, dans ta purée de potimarron tu peux maintenant ajouter la crème, le lait, le sel et le poivre. Fais gaffe quand même avec le sel, les lardons en apportent déjà pas mal. Il faut que tu goûtes.

En 6, tu n'as plus qu'à disposer tout cela dans un moule à gratin ou un contenant qui passe au four, environ 30 minutes à 200 degrés. Et puis tu penseras à ajouter le gruyère râpé 10 minutes avant la fin.

Ah ! Les graines ! ON NE JETTE PAS LES GRAINES!

Il reste sûrement un peu de chair dessus, ne te prends pas la tête à l'enlever, tu y arriveras plus facilement après cuisson et puis surtout, n'oublions pas qu'elle se mange la chair... L'enlever c'est pour l'esthétique finalement.

Tu les mets dans un bol avec une cuillère à soupe d'huile et du sel. Tu peux aussi mettre une cuillère à café d'une épice de ton choix, moi j'aime bien le curry.

Tu mélanges, tu mets le tout sur une plaque allant au four ou sur du papier cuisson et tu enfournes 10 minutes à 180 degrés. Puis tu les sors, tu mélanges, tu baisses la température à 160 degrés et tu enfournes à nouveau plus ou moins 10 minutes. Il faut que tu surveilles quand même un peu. Les graines ne doivent pas noircir.

C'est super bon en apéro ou sur une salade.

«Oui, je l'ai déjà fait et le lendemain elles sont toutes molles!». C'est vrai... 5 minutes à 160 degrés et elles retrouveront tout leur craquant !

Bon appétit !