

Gratin de crozets potimarron et chèvre frais

Ingrédients pour 5 à 6 personnes :

- 1 petit potimarron (800 g)
- 1 chèvre frais (type @petitbilly)
- 2 gousses d'ail
- 250 g de jambon blanc
- 15 cl de lait
- 300 g de crozets au sarrasin
- Sel, poivre



Préparation :

- Passez le potimarron sous l'eau et coupez-le en petits morceaux (gardez la peau s'il est bio).
- Mettez-le à cuire à la vapeur pendant 20 min avec les gousses d'ail épluchées.
- Mettez une casserole d'eau salée à bouillir, quand elle bout, plongez les crozets pour 10 minutes de cuisson.
- Coupez le jambon en morceaux.
- Quand le potimarron est cuit, mettez quelques morceaux et l'ail dans un saladier, ainsi que le chèvre frais et le lait. Mixez jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
- Disposez dans le plat à gratin les morceaux de potimarron, de jambon et les crozets.
- Versez la crème et mélangez.
- Terminez par le parmesan et enfournez pour 10 min en position grill. C'est prêt !

