

Potiron boulangère

CUISIMAGES

Réf :
4035

Type :
Légumes

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
40 min
180°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- ¼ de potiron
- 4 pommes de terre
- 3 oignons / 1 gousse d'ail
- 500 ml d'eau
- 2 càs de fond de volaille
- Huile d'olive
- Sel et poivre

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Emincez les oignons et l'ail et faites dorer dans un peu d'huile d'olive.



Pelez le potiron et coupez-le en fines tranches.

Faites de même pour les pommes de terre, puis essuyez-les dans un torchon.



Beurrez largement un plat à gratin puis répartissez la moitié des pommes de terre. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'oignons.

Répartissez la moitié du potiron, salez et poivrez puis ajoutez un peu d'oignons...



Continuez à répartir ainsi les légumes.

Diluez le fond de volaille avec l'eau préalablement portée à ébullition.

Versez sur les légumes jusqu'aux ¾.
Enfournez pour 40 à 45 min.



Conseils

Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
Assurez-vous en fin de cuisson qu'il reste suffisamment de liquide pour la cuisson.
Si le dessus tente de brûler, déposez un papier aluminium !
Ajoutez du fromage râpé et des dés de jambon pour réaliser un plat complet.
Bourgogne Pinot Noir

Variante Vin