

# Gratin de potimarron, pommes de terre et jambon

Ingrédients/ pour 6 personnes

- 500 g de chair de **potimarron**
- 4 grosses **pommes de terre**
- 250 g de **jambon** cuit
- 80 g de **parmesan**
- 100 g de **pistaches** salées
- 30 cl de **crème liquide**
- 2 échalotes
- **sel,poivre**
- muscade

## Préparation

1 Beurrer un plat à gratin allant au four. Hacher les échalotes. Décortiquer les pistaches.

2

Peler et laver les pommes de terre. Les couper en rondelles très fines(au robot). Couper le potimarron en petites tranches très fines également(au robot). Détailler le jambon en lamelles.

3

Dans le plat à gratin: étaler les échalotes hachées. ranger une couche de pommes de terre, une couche de potimarron, saler, poivrer, ajouter la muscade, quelques lamelles de jambon, parsemer de pistaches et saupoudrer de parmesan.

4

Remplir ainsi le plat en alternant les ingrédients, terminer par une couche de potimarron. Arroser avec la crème liquide. Saupoudrer du reste de parmesan.

5 Cuire à four moyen de 40 à 60 minutes environ.

### **Pour finir**

Servir bien chaud dans le plat de cuisson.

# Tarte potimarron et chèvre

## Ingrédients

### / pour 8 personnes

- 300 g de **pâte feuilletée**
- 700 g de chair de **potimarron**
- 20 cl de **crème fraîche**
- 1 cuillère à soupe de **moutarde**
- 2 **oeufs**
- **sel, poivre**
- muscade râpée
- **persil**
- **ciboulette**
- 100 g de **gruyère** râpé
- 100 g de cerneaux de **noix**
- 1 bûche de **fromage de chèvre**

## Préparation

- 1 Cuire le potimarron coupé en dés, dans 30 cl d'eau, jusqu'à évaporation de celle-ci.(20 minutes environ). Le réduire en purée. Laisser refroidir.
  - 2 Garnir un moule à tarte fariné avec la pâte feuilletée. Piquer le fond à la fourchette et le badigeonner avec la moutarde.
  - 3 Ajouter au potimarron la crème, les oeufs battus, le sel le poivre, la muscade, le persil et la ciboulette ciselés, le gruyère râpé et les cerneaux de noix hachés.
  - 4 Verser la préparation sur la pâte. Couper en rondelles la bûche de chèvre, puis les répartir sur la tarte.
- Pour finir**

Cuire 40 minutes environ à four moyen.