

Gratin dauphinois à la mode hongroise

Ingrédients :

- 800 gr de potiron bleu de Hongrie, soit l'équivalent d'une bonne moitié.
- 600 gr de pommes de terre.
- 4 ou 5 gousses d'ail.
- 60 cl de crème liquide entière.
- 15 cl de lait.
- Sel.
- Poivre du moulin.
- Comté râpé 50grs.

Épluchez les pommes de terre et le potiron.

Faîtes attention à vos doigts avec le potiron, la peau est coriace...

Aidez-vous d'un bon couteau et épluchez vers le bas, toujours.

Détaillez en fines tranches les pommes de terre et le demi-potiron.

Préchauffez votre four à 200°.

Émincez l'ail en fin morceaux. Prenez-en quelques-uns pour frotter le fond du plat.

Le plat en question sera un moule à gâteau, diamètre 24 ou un plat à gratin pour 8 à 10 personnes.

Déposez une couche de pommes de terre puis une couche de potiron.

Salez, poivrez, saupoudrez de comté, sel, poivre et de quelques morceaux d'ail ciselé.

Recommencez autant que vous aurez de légumes.

Versez la crème liquide entière et le lait sur votre gratin, parsemez de comté râpé.

Enfournez, baissez votre four à 190° et laissez cuire 1h10 à 1h15.

Plantez le couteau pour vérifier la cuisson et le fondant des légumes.

Régalez-vous.

Bien sûr, vous pouvez épicer plus encore votre plat, la noix de muscade revient souvent dans les recettes mais je préfère ici concentrer les saveurs du potager.

Au plaisir !

Olivier