

Gratin de potiron

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 10 pers.
Potiron épluché	1,2 kg	2 kg
Oeufs	5	7
Crème fraîche (vache ou végétale)	20 cl	35 cl
Tapioca	10 c. à s.	15 c. à s.
Gruyère râpé	150 g	250 g
Gousses d'ail	3	5
Sel, poivre	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Râpez le potiron.
- 2 - Dans un saladier, battez les œufs, la crème, l'ail écrasé, l'assaisonnement.
- 3 - Ajoutez le potiron râpé, le tapioca et mélangez.
- 4 - Versez le tout dans la cocotte.
- 5 - Parsemez de gruyère râpé.
- 6 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	1h10 mn
Inversion*	25 mn	35 mn
HAUT :	Maxi	Maxi
BAS :	Mini	Mini 50 mn puis "0"
ATTENTE AVANT D'OUVRIR :	5/10 mn	5/10 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :

- Réduire le temps de cuisson si les quantités sont moindres.
