

# 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](http://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