

Gratin pommes de terre et butternut au Saint Nectaire

Bonjour à toutes et tous

Tout bien avisés qu'ils sont, mes gourmands n'ont pas tardé avec l'arrivée des premiers frimas à demander « un *gros gratin de pommes de terre et fromage* ». Souvent crevée le week-end par mes sorties rando-promenades des chiens dans le froid, l'alternative me plu directement. Plutôt que d'opter pour la classique (mais délicieuse) tartiflette, j'étais tentée de faire voyager le concept.

- de un le choix du fromage. Autant visiter les massifs et c'est un magnifique Saint Nectaire d'Auvergne? fermier qui a retenu attention et faveurs.
- de deuxième : le légume. Pour avoir essayé déjà avec un résiduel de Saint Nectaire, je savais qu'il s'associait bien avec la courge et son côté sucré. La [butternut](#) était idéale pour garder de la tenue.
- de trois: recette toute trouvée : pomme de terre, butternut, et (beaucoup de) Saint Nectaire.

Une fois le gratin arrivé à table, tous les gourmands ont adoré. Ce gratin à la fois gourmand avec le fromage et à la fois « léger » grâce à la présence de courge butternut. La petite note sucrée n'est pas pour déplaire. Cette recette sera clairement sur notre table une nouvelle fois cet hiver.

Je voudrais vous partager l'idée de ce gratin pomme de terre butternut, si jamais vous souhaitez changer des classiques... En espérant qu'elle vous intéresse ! Bonne journée



GRATIN DE
POMMES DE TERRE & BUTTERNUT
AU SAINT NECTAIRE

Recette : Gratin pomme de terre butternut au Saint Nectaire

Saison de la recette : Octobre à Mars

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 600 g de courge butternut épluchée (800 g si entière)
- 600-800 g de pommes de terre
- 250 g à 300 g de saint nectaire
- 200 ml de crème (allégée)
- 2 oignons (ou 1 gros)
- 3 branches de thym
- Sel et poivre

Réalisation

- Faites cuire les pommes de terre soit dans de l'eau bouillante : pendant 40 minutes dans une grande casserole, soit 8 minutes à la cocote minute. Égouttez et laissez tiédir.

- Entre temps, épluchez puis hachez l'oignon. Faites le revenir à la poêle dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'il soit légèrement caramélisé. Réservez
- Coupez le Saint nectaire en tranches fines.
- Retirez la peau et les graines de butternut. Coupez la butternut en tranches fines puis faites les cuire 30s à 1 minute dans de l'eau bouillante salée (*). Réservez ensuite.
- Une fois les pommes de terre cuites, épluchez les puis coupez-les en rondelles fines.
- Attaquons le « dressage » : Dans un plat à gratin :
 - Alternez les couches de pomme de terre/butternut jusqu'à environ la moitié du plat.
 - Ajoutez alors la moitié du thym émietté, les oignons, et la moitié du fromage coupé en tranches.
 - Mettez la suite des couches de pomme de terre/butternut jusqu'à épuisement.
 - Répartissez ensuite le restant de fromage, thym, et enfin répartissez la crème.
- Enfournez pour environ 30 à 40 minutes à 180°C, le temps que le gratin dore.

Servez ce gratin pomme de terre butternut et saint nectaire bien chaud.

Astuces :

- Ne salez pas avant la cuisson car le fromage peut être bien salé, mais laissez vos convives saler à convenance dans leur assiette.
- (*) La pré-cuisson de la courge butternut n'a pas pour objectif de la cuire entièrement mais surtout d'éviter

qu'elle rende trop d'eau lors de la cuisson du gratin. La courge doit encore se tenir après cette étape.

- *Variante sur les courges* : Utilisez une courge qui se tiens bien à la cuisson comme le potimarron, la butternut. Potiron et courge muscade ne seront pas adaptés car ils formeront aisément une purée.
 - *Variante sur le fromage* : Si vous préférez, vous pouvez remplacer par du reblochon.
 - *A l'avance* : Si vous souhaitez préparer ce gratin à l'avance, réalisez le entièrement sans mettre la crème. Réservez ensuite au réfrigérateur, et ne mettez la crème qu'au moment de cuire (Justification : la crème a tendance à tourner vite si elle est à l'air libre).
-