

GRATIN D'AUTOMNE



6 PERSONNES



1 HEURE 30 MINUTES

1,5 kg de potimarron avec sa peau coupé en dés
500g de châtaignes cuites
4 oignons émincés
4 gousses d'ail émincées
4 pommes acides coupées en tranches

Huile d'olive
Tamari
Sel, poivre
Muscade, piment doux
25cl de crème de soja
Pignons de pin

Faites cuire les dés de potimarron environ 20 à 30 minutes à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.

Dans une poêle faites revenir à feu vif les tranches de pommes dans l'huile d'olive.

Ecrasez grossièrement le potimarron au presse-purée, assaisonnez avec le tamari, le sel, le poivre, la muscade et le piment doux.

Incorporez la crème de soja.

Dans un plat à gratin huilé, versez la moitié du potimarron, puis disposez par-dessus les oignons, puis les pommes, les châtaignes, et le reste du potimarron.

Saupoudrez de pignons de pin et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Faites cuire à four chaud (200° thermostat 6-7) pendant 1/2 heure.

