

POTIMARRON GRATINE AU PAIN ET AU CARVI

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : facile
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de potimarron
- 80 g de pain
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 5 cl de lait
- 30 g de parmesan râpé
- 1 cuillère à café de carvi
- sel
- poivre

Etapes de préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez le potimarron et le pain en tranches fines.
3. Pilez le carvi grossièrement. Battez les œufs dans un grand bol. Versez la crème et le lait. Mélangez. Salez, poivrez et ajoutez le carvi.
4. Alternez dans un plat à gratin des lamelles de potimarron avec des tranches de pain. recouvrez de préparation à la crème. Parsemez de parmesan. Enfournez pour 30 minutes.