

## GRATIN DE POLENTA AU POTIRON

Un gratin végétarien qui fait office de plat complet associant céréales, légumes et fromage. Si vous préférez, vous pouvez également le servir avec de la saucisse rôtie au four.



Pour 6 personnes

- 1kg potiron
- 150g polenta
- 1 oignon et 1 gousse d'ail
- Curcuma, cumin, pincée de piment d'espelette
- Fromage rapé
- Graines de courges

Eplucher et émincer l'oignon, éplucher et couper le potiron en dés. Faire revenir l'oignon, la gousse d'ail et les épices dans une cuillère à soupe d'huile d'olive dans un wok jusqu'à ce que le potiron soit bien tendre. En même temps, faire cuire la polenta dans l'eau en suivant les indications mentionnées sur le paquet.

Lorsque le potiron est cuit, l'écraser grossièrement à la fourchette et y ajouter la polenta, bien mélanger, saler, poivrer et mettre le tout dans un plat à gratin beurré. Parsemer de fromage râpé ou de parmesan et de quelques graines de courge. Enfourner à 200°C pendant 20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien doré. Servir sans attendre, soit accompagné d'une salade verte pour les végétariens ou d'un morceau de saucisse pour les autres.

Bon appétit.