

# Gratin de cabillaud au potiron

**Pour 4 personnes :**

**Ingrédients :**

- 600g de potiron en cubes Picard
- 1 échalote pelée et émincée
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 15cl de crème fraîche liquide
- fromage râpé
- 600g de cabillaud
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de noix de muscade
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

- 1.** Préchauffer le four à 180°.
- 2.** Faire revenir le potiron avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et l'échalote dans une sauteuse à feu doux.
- 3.** Transvaser le potiron dans un saladier puis l'écraser en purée avec la crème fraîche, le sel et la muscade.
- 4.** Faire revenir le cabillaud avec le reste d'huile d'olive et la ciboulette dans une sauteuse à feu doux puis mélanger au potiron.
- 5.** Verser la préparation dans un plat à gratin puis parsemer de fromage râpé et enfourner jusque le gratin soit bien doré.

