



## Gratin de potiron au boeuf et parmesan

Gratin de potiron au boeuf et parmesan (pour 4 personnes)

- 1 kg de potiron épluché
- 1 kg pdt épluchées
- 500 g de boeuf haché
- 150 g de lard fumé
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 100 g de beurre
- 150 g de parmesan râpé
- 1 bouquet de persil
- 1 noix de muscade
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 210°C.

2/ Faites cuire le potiron et les pommes de terre coupées en dés à l'étouffée avec du beurre, un peu d'eau, salez et poivrez.

3/ Pendant ce temps, pelez et hachez les oignons et les gousses d'ail. Découpez le lard en très petits lardons. Lavez le persil, égouttez-le et hachez-le finement.

4/ Faites chauffer du beurre dans une poêle et faites fondre les oignons et l'ail haché sans les faire colorer.

5/ Ajoutez les lardons faites-les colorer. Ensuite la viande hachée que vous faites également colorer. Terminez avec le persil haché, sel et poivre.

6/ Lorsque le potiron et les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et écrasez-les en purée. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez la noix de muscade râpée et la moitié du parmesan.

7/ Versez la préparation à la viande dans le fond d'un plat à gratin et recouvrez de la purée potiron-pomme de terre. Egalisez la surface, saupoudrez du parmesan restant et répartissez le beurre restant en noisettes.

8/ Enfournez 20 min environ pour faire gratiner.

9/ Servez très chaud dans le plat de cuisson.



### Bonbons maison

- 10 càs de jus de fruits
- 4 càs de jus de citron
- 200 g de sucre
- 5 feuilles de gélatine
- Colorant alimentaire
- Sucre glace

1/ Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

2/ Faites chauffer sucre, jus de fruits et jus de citron dans un poêlon en mélangeant bien jusqu'à ce que des bulles apparaissent.

3/ Essorez les feuilles de gélatine et ajoutez-les dans le sirop, hors du feu. Mélangez bien.

4/ Versez quelques gouttes de colorant et mélangez rapidement avant que la gélatine ne prenne.

5/ Versez ensuite dans un moule en silicone.

6/ Mettez les moules au réfrigérateur pendant 2 heures.

7/ Lorsque la gélatine a bien durci, démoulez les bonbons et roulez-les dans du sucre glace.

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtbf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/recettes/article\\_gratin-de-potiron-au-boeuf-et-parmesan?id=8388468&emissionId=5931](http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_gratin-de-potiron-au-boeuf-et-parmesan?id=8388468&emissionId=5931)