

## Gratin de potimarron aux maquereaux et 5 baies

Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Un gratin très original, savoureux et facile à réaliser.*



### Ingrédients

- 2 boîte de filets de maquereaux à la crème aux 5 baies capitaine cook
- 1 potimarron
- 3 cs de crème liquide
- 60 g d'emmental râpé
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Enlever l'écorce du potimarron, puis ses graines.
- 2 Couper la chair en dés.
- 3 Cuire à feu doux dans une casserole pendant environ 30 minutes. Pour cette cuisson : recouvrir à peine les dés d'eau et arrêter quand la lame d'un couteau entre facilement dans la chair.
- 4 Transformer en purée la chair cuite (au moulin ou robot). Y mettre la crème liquide, puis assaisonner.
- 5 Beurrer un plat (allant au four), aligner les filets de maquereaux et leur sauce.
- 6 Par-dessus, ajouter la purée de potimarron puis l'emmental.
- 7 Préchauffer le four à 200°, puis faire gratiner sous le gril durant 10 minutes.

Proposé par

**Capitaine Cook**

Capitaine Cook

Capitaine Cook est une conserverie bretonne proposant notamment des produits de la mer et des sardines en conserve. Le goût et l'authenticité de ces produits vous assurera de bons moments à table.

[Achetez en ligne les produits Capitaine Cook](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

