

## Gratin de pommes de terre et butternut aux zestes d'agrumes, chapelure de noisettes

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Il vous faut pour 8 personnes

• 1 kg de pommes de terre • 1/2 courge butternut (600 g) • 1 gousse d'ail • 20 cl de crème entière • 150 g de chèvre frais • le zeste d'un citron non traité • le zeste et le jus d'une orange non traitée • 100 g de noisettes entières

Peler les pommes de terre et les couper en morceaux. Peler et épépiner la 1/2 courge butternut, la couper en cubes. Peler et dégermer l'ail. Mettre tous ces légumes dans un faitout, recouvrir d'eau froide et faire cuire 15 minutes après ébullition. Egoutter, puis passer les légumes au presse-purée. Ajouter la crème, le chèvre frais, le zeste de citron, le zeste d'orange, le jus de l'orange, et mélanger sans trop touiller.

Allumer le four th7, 200°C. Beurrer un moule à gratin, ou de petits moules individuels. Décortiquer les noisettes, et les mixer. Remplir le ou les plats avec la purée, saupoudrer de poudre de noisettes. Pour encore plus de saveur, on pourra faire griller cette poudre de noisettes à sec dans une poêle pendant quelques secondes (attention à ne pas la brûler, bien remuer la poêle pour cela).

Enfourner pour 35 minutes. Laisser refroidir un peu ou complètement avant de servir. Vous sentirez mieux les zestes si le gratin refroidit 15 minutes avant de le déguster.