

## Gratin de Ratte du Touquet au potiron

**Préparation** : 15 min | **Cuisson** : 40 min  
**Pour 4 personnes**

### Ingrédients :

- 16 Fines de Ratte du Touquet
- 400g de potiron
- 1 bel oignon
- 3 gousses d'ail
- 3 branches de romarin
- 5 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

**Brossez** les Fines sous l'eau. Séchez-les bien. Coupez-les en deux dans leur longueur.

**Épluchez** et coupez le potiron en morceaux. Ils doivent avoir le même calibre que les Fine pour une cuisson homogène.

**Épluchez** et émincez l'oignon. Épluchez et passez au presse ail les gousses. Ciselez finement le romarin.

**Dans un grand bol**, versez tous les ingrédients. Salez, poivrez. Mélangez bien pour bien enrober l'ensemble d'huile et de romarin. Placez ensuite dans un plat. Enfourez pour 40 minutes dans un four préchauffé à 180°. Vérifiez la cuisson. Servez accompagné d'une salade. Un délice !

### **Le petit plus de Domitille :**

« Il existe de nombreuses variétés de potiron. Ma préférence va à la Butternut qui porte si bien son nom : noix de beurre. »