

Gratin de citrouille et saucisse Toulouse WJW au gruyère

PORTIONS
4

PREPARATION
30 min.

COOKING
35 min.

INGREDIENTS

Pour la sauce crémeuse au gruyère

- // 6-8 échalotes grises hachées finement
- // 2-3 gousses d'ail hachées
- // 1 tasse de vin blanc
- // 1 ¼ tasse de crème à cuisson 35%
- // 1 tasse de gruyère râpé
- // Noix de muscade râpée au goût
- // 2 c. à soupe d'huile d'olive
- // Sel et poivre

Pour le gratin

- // 1 litre de chair de citrouille en dés de grosseur moyenne
- // 1 litre de pomme de terre en dés de grosseur moyenne
- // 4 à 5 branches de thym effeuillé, ou plus au goût
- // 4 feuilles de sauge hachée finement
- // 6 saucisses de Toulouse, la chair vidée et rôtie
- // 1 tasse de fromage gruyère râpé
- // Ciboulette ciselée
- // Huile d'olive
- // Sel poivre
- // Beurre à température ambiante pour graisser le plat à gratin

PREPARATION

- 1 Préchauffer le four à 375 degrés Celsius et graisser un plat à gratin à l'aide du beurre à température ambiante.
- 2 Râper 2 tasses de fromage gruyère et diviser la quantité obtenue en deux.
- 3 Faire revenir la chair de saucisse Toulouse à haute intensité en utilisant une cuillère de bois pour l'émettre jusqu'à ce que la chair ne soit plus rosée et qu'elle ait une belle couleur dorée. Réserver.
- 4 Dans une saucière, faire suer l'échalote grise et l'ail dans l'huile d'olive environ 5 minutes. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire de moitié. Ajouter la crème. Monter le feu pour obtenir une ébullition, puis le réduire et laisser mijoter environ 5 minutes de plus. Retirer du feu et y ajouter 1 première tasse de gruyère râpé. Bien assaisonner de sel, de poivre et de muscade et mélanger à l'aide de la cuillère de bois.
- 5 Mettre les dés de citrouille et de pomme de terre ainsi que le thym, la sauge, le sel, le poivre et l'huile d'olive dans un grand bol et bien mélanger pour recouvrir l'ensemble des légumes.
- 6 Transvider les légumes dans le plat à gratin et verser la sauce crémeuse au gruyère par-dessus.
- 7 Cuire au four environ 30 minutes. Bien vérifier que les légumes soient tendres en les piquant à l'aide d'une fourchette.
- 8 À la toute fin de la cuisson, programmer le four à BROIL. Ajouter la 2e tasse de gruyère râpée sur le dessus du gratin. Enfouir de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que l'apparence externe soit bien dorée.
- 9 Poivrez le gratin, parsemez de ciboulette ciselée et ajouter une feuille de sauge fraîche en guise de décoration.



Pour plus d'inspirations, visitez le

www.williamjwalter.com

ASSEMBLING

Déposer le plat au centre de la table, dans un esprit de partage. NOTES

En termes de texture, il pourrait être intéressant au gratin non seulement du gruyère, mais également de chapelure assaisonnée avant de le faire griller à BROIL. Pour un accompagnement réussi, proposez une salade verte de votre cru qui saura rafraîchir le palais de vos invités et alléger l'aspect copieux de ce repas ô combien réconfortant!