 **Gratin du Cantal**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/03/Gratin-du-Cantal-DSC_0259_8246.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Un plat à gratin  
Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

* Râper ou hacher le Comté et le Cantal (pour moi quelques secondes vit 6 au Thermomix).
* Éplucher et laver potiron et pommes de terre.
* Couper les légumes en dés.
* Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.
* Mettre les dés de potiron dans un filet d'huile chaude et laisser cuire en remuant de temps en temps pendant une vingtaine de minutes. Les légumes doivent commencer à s'écraser.
* Égoutter les pommes de terre et les ajouter dans la sauteuse avec le potiron Mélanger.
* Couvrir et laisser frémir encore une dizaine de minutes.
* Mettre les légumes dans le bol du blender et mixer.
* Ajouter 170 g du mélange de fromages et la crème.
* Bien mélanger.
* Saler, poivrer et mettre une pincée de muscade râpée.
* Verser dans le plat à gratin légèrement huilé.
* Répartir le reste du fromage.
* Enfourner pour 30 minutes.
* Servir bien chaud.