 **Potimarron en gratin**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 600 g de purée de potimarron
- 3 échalotes
- 4 œufs
- 100 g de** [**lait ribot**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)**- 60 g de mascarpone
- 60 g de farine
- 130 g de comté râpé (100g +30g)
- 4 càs de persil haché
- pignons de pin
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin huilé**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Préparer la purée de potimarron comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/brioche-doree-2/).
J'en ai pris 600 g.
Éplucher et hacher finement les échalotes.
Les faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans une cuillerée d'huile jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes.
Dans un saladier, mélanger la purée de potimarron, les échalotes, les œufs, le lait, le mascarpone et la farine.
Ajouter 100 g de fromage râpé et le persil haché.
Mélanger, saler, poivrer.
Verser la préparation dans le plat à gratin.
Répartir quelques pignons de pin, saupoudrer avec le reste de fromage râpé.
Asperger de quelques gouttes d'huile.
Enfourner pour 35 minutes.
Servir chaud ou tiède avec une viande blanche ou un poisson.