 **Fondant de Potiron au Comté**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/12/fondant-de-potiron-au-comte-11-2008-046-copie-copy.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 400 g de** [**potiron**](http://recettes.de/potiron) **épluché**  
**- 25 g de lait en poudre (3 grosses càs)**  
**- 2 œufs**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 80 g (50g+30g) de comté râpé**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- muscade**  
**- huile d'olive  
2 petits plats à gratin**   
**Préchauffage du four à 170°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Frotter à l'ail 2 petits plats à gratin et les beurrer généreusement.  
Éplucher le potiron et retirer les graines.  
Peser 400 g de chair.  
Couper le potiron en dés et les faire cuire dans un filet d'huile d'olive chaude  avec l'ail haché jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.  
Mixer la chair de potiron avec les œufs, 50 g de comté râpé, le lait en poudre, du sel & du poivre ainsi qu’une grosse pincée de muscade.  
Lorsque la préparation est bien homogène, la répartir dans les plats à gratin.  
Saupoudrer généreusement de fromage râpé.  
Mettre à four chaud pendant 25 minutes.  
Les fondants sont dorés et tout gonflés.  
Il faut se dépêcher de servir... ils vont redescendre.