

RECETTE CUISINE des GONES

GRATIN de COURGE

Ingrédients :

- 1 kg courge
- 80 g de beurre,
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 gousse d'ail en purée
- 100 gr de gruyère râpé
- 2 œufs
- Sel, poivre et noix de muscade

Recette:

- Eplucher, laver et détailler en petites tranches fines la courge ou le potiron avant de les blanchir à l'eau bouillante salée
- Lorsque vous pouvez faire pénétrer facilement une fourchette dans vos morceaux c'est que la courge est cuite.
- Egoutter la courge et écrasé les morceaux de courge au presse-purée, refroidir et réserver.
- Dans un plat à gratin préalablement beurré, étaler l'ail en purée
- Mélanger les cubes de courge, la crème, les jaunes d'œufs, le beurre, le sel, le poivre et la muscade salée, poivrer.
- Verser le mélange, parsemer de noisettes de beurre.
- Mettre au four.
- Faire cuire 30 mn dans le four à 200° C.

Bon Appétit