



Gratification de courge Butternut

Ingédients pour 2 personnes :

- 400 g de courge
- 60 g de gruyère
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de crème liquide
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

Temps de préparation :

10 mn

Temps de cuisson :

40 mn

Température de cuisson :

180°C

Recette :

1. Pelez la courge. Coupez-la en gros morceaux et faites-les cuire à la vapeur durant 10 minutes.
2. Une fois les morceaux de courge cuits, égouttez-les.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Râpez le gruyère.
5. Cassez-l'oeuf dans un saladier.
6. Ajoutez-y la crème liquide, la moitié du gruyère râpé, la noix de muscade râpée, une pincée de sel et un peu de poivre.
7. Mélangez.
8. Versez les morceaux de courge dans une assiette.
9. Écrasez-les à la fourchette et ajoutez la purée de courge dans le saladier. Mélangez.
10. Versez le tout dans un plat à gratin.
11. Parsemez le reste du gruyère au-dessus de la préparation.
12. Enfourniez durant 30 minute environ.

Commentaires :