

Gratin de COURGE

Ingrédients

- 600g de courge
- 2 œufs
- 2 c.s de crème fraîche épaisse
- 200 g de gruyère
- Sel, poivre et noix de muscade

Préparation

Préchauffer le four à 180.

Laver et peler ou non au choix la courge (non pelée elle garde plus de vitamines et de goût). La couper en petits morceaux et la mettre à cuire à la vapeur une bonne dizaine de minutes. Mélanger la moitié du gruyère aux morceaux de courge et les placer dans un plat à gratin.

Dans un grand bol, mélanger les œufs, la crème, la moitié du gruyère, sel, poivre et noix de muscade. Disposer la mixture avec le gruyère sur le dessus du plat et enfourner 30 min.

