

## Gratin de butternut à la fourme d'Ambert



Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de courge butternut ( 600 g )

150 g de cerneaux noix ( 60 g )

150 g ( 100 g ) de Fourme d'Ambert ( ou du roquefort )

15 cl de crème liquide ( 25 cl )

1 œuf

3 gousses d'ail ( 1 )

80 g de parmesan râpé ( 50 g )

20 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Éplucher la courge et la couper en gros dés. Beurrer un plat à gratin et y mettre les morceaux de courge. Émietter la fourme dessus. Concasser grossièrement les cerneaux de noix.

Dans un bol battre à la fourchette l'œuf avec la crème et la gousse d'ail hachée, assaisonner. Napper le plat avec le contenu du bol et parsemer avec les noix concassées et le parmesan. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et cuire 30 mn à four préchauffé à 180° ( 45 mn ). 10 mn avant la fin de la cuisson retirer le papier sulfurisé pour faire gratiner. Vérifier la cuisson du gratin avec la lame d'un couteau, la courge doit être tendre. Déguster dès la sortie du four.

Vin conseillé : un Côtes-du-Rhône blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>