

Gratin de courge

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 600g de courge épluchée et coupée en cubes
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 100g de fromage râpé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

- 1.** Préchauffer le four à 180°.
- 2.** Faire revenir la courge avec l'huile d'olive dans une sauteuse à feu doux jusqu'à ce qu'elle rende toute l'eau.
- 3.** Transvaser la courge dans un saladier puis l'écraser en purée.
- 4.** Dans un bol, battre l'oeuf avec la crème, la moitié du fromage râpé, le sel et la muscade.
- 5.** Ajouter à la courge et bien mélanger.
- 6.** Verser la courge dans un plat à gratin puis parsemer de reste de fromage râpé et enfourner jusque le gratin soit bien doré.

