



La **courge 'Butternut'** (cucurbitacée) est une variété légèrement sucrée en forme de grosse poire qui peut s'accommoder aussi bien en entrée, en plat principal qu'en dessert !

Gratin de courge butternut

Ingrédients (6 personnes):

1 grande courge butternut
0.5 dl. de demi-crème
0.5 dl. de lait
2 cs de maizena express pour sauce blanche
2 cc de sel
pas de poivre
100 gr. de gruyère râpé

Préparation:

Préchauffer votre four à 220 degrés.

Découper votre courge butternut: peler, enlever les pépins puis découper en lanières fines.

Placer dans votre plat à gratin.

1 sur 2 30/09/2009 20:56

Dans un shaker, mettre votre demi-crème et le lait (faire en deux fois), saler, mettre la maizena

express, beaucoup poivrer. Bien shaker et verser sur les lanières de butternut.

Saupoudrer de gruyère râpé.

Recouvrir de papier d'aluminium.

Mettre au four 1 heure à 220 degrés. Enlever l'aluminium, et laisser dorer durant 10-15 minutes.

Peut patienter au four recouvert encore bien 1 heure à 150 degrés.

