

# LE GRATIN DE COURGE

---

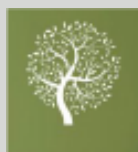
## INGRÉDIENTS

1.5kg de courge muscadée  
ou butternut  
200ml de crème  
Ail, sel poivre.  
Fromage râpé.

## PRÉPARATION

- Peler la courge, l'ouvrir en deux, retirer les graines, puis couper la chair en cubes.
- Mettre les cubes dans une casserole ou une sauteuse avec un léger fond d'eau, couvrir et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Égoutter les morceaux cuits, les écraser dans une sauteuse, puis ajouter la crème, l'ail, le sel et le poivre.
- Cuire à feu doux en mélangeant jusqu'à obtenir une purée homogène.
- Gratiner et servir : Verser la purée dans un plat à gratin, parsemer de fromage râpé, puis enfourner 30 minutes.
- Servir chaud avec une viande grillée ou braisée.

*Recette proposée par*



*Chambre et table d'hôtes La Ferraz*  
[www.laferraz.com](http://www.laferraz.com)

