

Gratin de courge

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 1 kg de courge épluchée et coupée en cube
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 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 puis l'écraser avec une fourchette.
- 3.** Dans un bol, battre l'oeuf avec la crème, la moitié du fromage râpé, le sel et la muscade.
- 4.** Ajouter à la courge et bien mélanger.
- 5.** Verser la courge dans un plat à gratin puis parsemer de reste de fromage râpé et enfourner jusque le gratin soit bien doré.

