

GRATIN DE COURGE



PREPARATION : 1 HEURE

CUISSON : 45 MIN

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :

2kg de courge ; 1poireau ; 250g de crème fraîche ; 1/2l de lait ;
2 œufs ; 500g de fromage râpé ; Poivre, sel, muscade ; 3
gousses d'ail

PREPARATION :

- Couper la courge en morceaux et la faire revenir 30 mn avec 30 cl d'eau.
- Faire revenir le poireau et l'ail dans un peu de beurre ou d'huile d'olive.
- Rajouter la crème fraîche, les œufs, le lait, 200 g de fromage, le sel, le poivre, la muscade.
- Mettre le tout dans un plat à gratin beurré, recouvrir de fromage râpé. Mettre 30 mn à four chaud (200°C). C'est prêt!

BONNE DEGUSTATION !