

Gratin de courge butternut

Temps de cuisson : 1h15

Ingrédients pour 6 personnes :

1 grande courge butternut
50 cl de crème légère liquide
50 cl de lait
2 cs de maïzena
2 cc de sel
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.
- Mélanger la crème légère liquide et le lait (faire en deux fois), saler, ajouter la maïzena, beaucoup poivré. Bien mélanger et verser sur les lanières de butternut.
- Saupoudrer de gruyère râpé.
- Recouvrir de papier d'aluminium.
- Mettre au four 1 heure à 220 degrés, puis enlever l'aluminium, et laisser dorer durant 10-15 minutes.