

GRATIN DE COURGE FACILE

Durée de préparation: 30 minutes

Durée de cuisson: 30 minutes

Type: Accompagnement

Ingrédients:

(pour 4 personnes)

- 600 g de courge
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 100 g de gruyère
- sel, poivre, noix de muscade

Descriptif:

Faire cuire la courge dans une cocotte (suivre le temps de cuisson indiqué dans le manuel de votre cocotte).

Après la cuisson, faire égoutter la courge afin qu'elle ait rendue toute son eau.

Mélanger les œufs, la crème, la moitié du gruyère, le sel, le poivre et une pointe de noix de muscade râpée. Mélanger cette préparation à la courge. Mixer le tout.

Verser dans un plat à gratin et parsemer du reste du gruyère. Faire cuire 30 min dans le four à 200°C.

