

Gratin de courge Butternut



Ingrédients (4 personnes):

- 1 courge butternut	- sel, poivre
- 200 g de poitrine fumée	- noix de muscade
- 2 cuillères à soupe d'herbes hachées : cerfeuil, persil, ciboulette... -	- crème liquide
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin	- parmesan râpé à votre goût

A l'aide d'un bon couteau, couper la butternut en cubes de 3 cm environ, et éplucher ensuite les morceaux. Cuire les morceaux 5 mn à la vapeur ou dans un fond d'eau non salée. Les morceaux doivent être tendres, mais ne pas s'effondrer.

Pendant la cuisson, hacher grossièrement la poitrine fumée (ou la couper en tout petits morceaux). Disposer les morceaux de courge et de poitrine dans un plat à gratin, en mélangeant délicatement (si la courge s'écrase un peu, ce n'est pas grave).

Parsemer d'herbes hachées et de pignons de pin à votre goût. Assaisonner de noix de muscade et de poivre. Saler très légèrement, car la poitrine fumée est déjà salée. Verser une lichette de crème liquide, et finir par saupoudrer de parmesan râpé. Enfournier 20 mn environ dans un four préchauffé à 210°C.



Nos Racines

