



Gratin de courge facile

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingrédients :

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

Etape 1 :

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

Etape 2 :

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

Etape 3 :

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.

Etape 4 :

Verser dans un plat à gratin et parsemer du reste du gruyère.

Etape 5 :

Faire cuire 30 min dans le four à 200°C.