

Gratin de Butternut



Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 kg de butternut
- huile
- oignons
- 200 gr de gruyère râpé
- muscade
- persil
- 20 cl de crème fraîche
- 1 l de lait
- sel, poivre

Préparation :

1. Lavez, épépinez, épluchez et coupez la butternut en rondelles
2. Dans un plat huilé, disposez les rondelles de courges, les oignons émincés et le gruyère
3. Assaisonnez avec le sel, poivre, muscade et persil
4. Superposez ainsi plusieurs fois en fonction de la taille du plat
5. Versez la crème, le lait et saupoudrez de gruyère
6. Enfournez 1 heure à 200°C

Astuce : Vous pouvez intercaler de la viande ou du jambon entre chaque couche.