

# Gratin de Musquée aux 3 fromages

---

## POK\_ Gratin de Musquée aux 3 fromages

### Ingrédients pour 6 personnes :

1.5 kg de Musquée de Provence  
100 gr de gruyère  
50 gr de gouda  
30 gr de parmesan  
4 gousses d'ail  
25 gr de beurre  
20 cl de crème fraîche  
1 bouquet garni  
Ciboulette, sel, poivre, huile d'olive

### Préparation:

Pelez et hâchez finement 3 gousses d'ail, ciselez la ciboulette et râpez le gouda.  
Mélangez le beurre avec l'ail et la ciboulette.  
Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Musquée en quartiers.  
Plongez dans l'eau bouillante salée, ajoutez le bouquet garni et la dernière gousse d'ail hâchée.  
Laissez cuire 1/4 d'heure et égouttez longuement.  
Beurrez un plat à gratin avec le beurre aromatisé.  
Versez le potiron et nappez de crème fraîche.  
Parsemez des 3 fromages râpés.  
Arrosez d'un peu d'huile d'olive et faites cuire 15 mn à four chaud.(Th 7)