

Musquée de Provence gratinée

POK_ Musquée de Provence gratinée

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de Musquée
100 gr de jambon fumé
200 gr de comté
échalotes
crème fraîche épaisse
150 gr de farine de blé
80 gr de beurre demi-sel

Préparation:

Laver, éplucher, épépiner et couper la courge en morceaux et les faire revenir dans de l'huile.

Une fois cuite, l'égoutter et l'écraser en purée en y rajoutant les échalotes émincées.

Assaisonner et verser ce mélange dans un plat allant au four.

Ajouter le jambon coupé en morceaux ainsi que 100 gr de comté en lamelles.

Verser la crème fraîche.

A part, coupez finement les 100 gr de comté restants et mélanger avec la farine et le beurre émietté.

Parsemer ce mélange sur le dessus du plat et enfourner.

Servir chaud, doré à souhait et accompagné de salade.