GRATIN DE COURGE

INGRÉDIENTS

- 1 kg de courge
- 3 œufs
- 250 g de lardons fumés ou non
- 100 g de champignons de Paris frais
- 1 gros oignon
- 20 cl de crème liquide
- 100 g de gruyère râpé
- Poivre
- 1 c-à-s de piment doux moulu
- 2 c-à-s de cumin
- 1 c-à-s de muscade

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 1H20MN
TEMPS TOTAL : 1H50MN

PRÉPARATION

Couper la courge en petits morceaux.

Émincer l'oignon.

Couper les champignons en lamelles.

Faire revenir les lardons seuls dans une grande poêle antiadhésive. Une fois qu'ils ont rendu leur graisse, y ajouter l'oignon et les champignons et laisser cuire à feu moyen 20mn.

Une fois ces derniers fondus, y ajouter les morceaux de courge et laisser mijoter 30mn à feu moyen en ajoutant un peu d'eau pour éviter que le tout accroche.

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Une fois la courge tendre et moelleuse, la déposer dans un plat à gratin.

Dans un saladier, mélanger les 3 œufs battus, la crème et les épices. Poivrer selon le goût.

Verser le mélange crème-œufs-épices dans le plat à gratin.

Parsemer de gruyère râpé et enfourner à 180°C pendant 30 mn.