COURGE SUCRINE DU BERRY EN GRATIN

INGRÉDIENTS

- ·Courge Sucrine du Berry : 1 kg
- ·Oignons : 2
- ·Crème : 25 cl
- ·Lait : 0.5 L
- ·Gruyère râpé
- ·Persil
- ·Muscade
- ·Sel Poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Le plus simple est de couper la courge Sucrine du Berry en grosses tranches, d'enlever les graines et les fibres puis la peau.

Dans un plat à gratin : je verse un peu d'huile puis dispose une couche de tranches de courge puis une autre d'oignons puis un peu de gruyère râpé.

J'assaisonne avec sel, poivre, muscade et persil haché.

Je recommence l'opération.

Puis je verse par-dessus la crème et fini avec une couche de gruyère râpé.

Je fais cuire à four chaud à 180°C pendant 40 minutes.