**Gratin de courge butternut**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 5 min

* **Ingrédients**
* 1 courge butternut de 1,2 kg environ
* 200 g de poitrine fumée
* 2 cuillères à soupe d'herbes hachées : cerfeuil, persil, ciboulette...

2 cuillères à soupe de pignons de pin

* Poivre
* Sel
* Muscade
* Crème liquide
* Parmesan râpé à votre goût

**Préparation**

A l'aide d'un bon couteau, couper la [butternut](https://www.marmiton.org/recettes/recherche.aspx?aqt=butternut) en cubes de 3 cm environ, et éplucher ensuite les morceaux (c'est plus facile dans cet ordre). Cuire les morceaux 5 mn à la vapeur ou dans un fond d'eau non salée. Les morceaux doivent être tendres, mais ne pas s'effondrer.

Pendant la cuisson, hacher grossièrement la poitrine fumée (ou la couper en tout petits morceaux).

Disposer les morceaux de [courge](https://www.marmiton.org/recettes/recette_gratin-de-courge-facile_18877.aspx) et de poitrine dans un plat à gratin, en mélangeant délicatement (si la courge s'écrase un peu, ce n'est pas grave).   
Parsemer d'herbes hachées et de pignons de pin à votre goût.

Assaisonner de noix de [muscade](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_muscade_1.aspx) et de [poivre](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx). Saler très légèrement, car la poitrine fumée est déjà salée (personnellement, je ne sale pas du tout, mais je force sur la noix de muscade). Verser une lichette de crème liquide (je dois mettre à peu près 5 cl), et finir par saupoudrer de parmesan râpé.

Enfourner 20 mn environ dans un four préchauffé à 210°C.

Servir bien chaud, accompagné d'une [salade](https://www.marmiton.org/recettes/selection_salade.aspx) verte.