

Le Gratin de Courge

Ingrédients

Pour 4 personnes:

1 tranche de courge d'environ 1kg

4 pommes de terre (le volume de courge et de pommes de terre doit être égal)

1 brique de crème fraîche ou de crème soja cuisine (ou moitié des deux)

100 g de gruyère râpé

Sel, poivre, noix de muscade.

Préparation

Eplucher les pommes de terre, les couper en deux.

Épépiner la courge et enlever la peau, la débiter en gros cubes.

Dans une cocotte, verser 3 cm d'eau, saler, y ajouter les pommes de terre puis les cubes de courge.

Faire cuire à couvert jusqu'à ce que les légumes soient cuits (la lame d'un couteau doit pouvoir s'enfoncer facilement dans la pomme de terre).

Egoutter les légumes, presser sur les courges pour leur faire rendre leur eau.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans le bol du Kenwood, écraser les pommes de terre et la courge avec le "K", ou le fouet.

Ajouter la crème, la moitié du gruyère.

Ajuster l'assaisonnement (sel, poivre, noix de muscade).

Si nécessaire, ajouter plus de crème.

Verser le mélange dans un plat à gratin, saupoudrer du restant de gruyère.

Enfourner pendant 20 à 30 minutes.

Variantes

- Ajouter des lamelles de Cantal ou du parmesan pour un goût plus fort.

Hachis Parmentier de Courge

Faire revenir dans de l'huile d'olive 1 petit oignon, y ajouter 300g de viande de bœuf hachée et la cuire à feu moyen. Saler et poivrer.

Lorsque la purée de légumes est prête, en verser la moitié dans le plat à gratin, étaler par-dessus la viande, recouvrir avec le reste de purée, puis le fromage.

Enfourner pendant 20 à 30 minutes.