

GRATIN DE COURGE BUTTERNUT

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

FACILE	Moyen
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 25 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte, 1 plat a gratin

Ingrédients :

1 courge butternut

200 gr de poitrine fumée

2 cuillères à soupe d'herbes hachées : cerfeuil, persil, ciboulette...

2 cuillères à soupe de pignons de pin, noix ou noisette

sel, poivre

noix de muscade

crème liquide

parmesan râpé

Préparation :

1 - A l'aide d'un bon couteau, couper la butternut en cubes de 3 cm environ, et éplucher les morceaux. 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.

2 - Pendant la cuisson, hacher la poitrine fumée.

3 - Disposer les morceaux de courge et de poitrine dans un plat à gratin, en mélangeant délicatement (si la courge s'écrase un peu, ce n'est pas grave).

4 - Parsemer d'herbes hachées et de pignons de pin à votre goût.

5 - Assaisonner de noix de muscade et de poivre. Saler très légèrement, car la poitrine fumée est déjà salée.

6 - Verser 10 cl crème liquide et finir par saupoudrer de parmesan râpé.

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

8 - Servir bien chaud, accompagné d'une salade verte.