

Gratin de courge

J'aime beaucoup la **courge**, mais j'avoue que les idées pour la préparer me manquent. En gros, je fais souvent de la **soupe de courge** ([recette disponible sur ce blog](#)), et des **gratins de courge**. Donc si vous avez des idées nouvelles, je suis preneuse !

Pour ce gratin, j'utilise généralement du **potiron**, mais vous pouvez prendre du **potimarron**.

D'habitude, j'ajoute aussi dans ce gratin 10 cl de crème liquide, mais la dernière fois que je l'ai réalisé, j'ai tout simplement zappé la crème liquide et j'avoue qu'elle n'a pas manqué !

Enfin, concernant le fromage, je préfère largement le **comté râpé**, mais l'**emmental** n'est pas interdit bien évidemment, et si vous faites un petit peu attention à votre ligne, n'hésitez pas à réduire les quantités.



Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1kg200 de potiron

Un peu d'eau et de gros sel (pour la cuisson à la cocotte minute)

1 œuf

50 g de comté râpé (pour mélanger au gratin)

Du sel et du poivre

Un peu de noix de muscade râpée

50 g de comté râpé (pour le dessus du gratin)



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Épluchez le potiron, puis coupez-le en morceaux (pas trop petits).
2. Dans un cocotte minute, faites cuire la courge pendant 12 minutes environ (à partir du moment où elle 'siffle') dans un peu d'eau et de gros sel.
3. A la fin de la cuisson, égouttez longuement la courge puis mixez-la (avec un mixeur plongeant par exemple) ou écrasez-la simplement à l'aide d'une fourchette.
4. Mélangez ensuite la courge avec un œuf battu, du sel, du poivre, du comté râpé et un peu de noix de muscade râpée.
5. Versez le tout dans un plat à gratin, puis parsemez le dessus du gratin d'une nouvelle couche de comté râpé.
6. Enfournez votre plat dans votre four préchauffé pendant environ 25 minutes en terminant la cuisson par quelques minutes au grill pour que le comté râpé dore bien. Dégustez bien chaud !

Un petit avant / après :

