



GRATIN DE BUTTERNUT FAÇON DAUPHINOIS



Pour 6 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 15 min + 50 min

Ingrédients

- 1 petite courge butternut (1,2 à 1,4 kg) ou 1kg net de courge
- 1 belle gousse d'ail ou 2 petites
- 20 cl de crème fraîche à 30%
- 50 cl de lait 1/2 écrémé
- 70 g de gruyère râpé
- 2 à 3 pincées de sel fin
- Selon le goût : 1/3 c à café de cumin moulu, un petit morceau de cèpe séché émietté



Préparation de la recette

Éplucher la butternut. La couper en 2 dans le sens de la longueur, puis enlever les pépins à l'aide d'une cuillère. Conserver 1 à 1,1 kg de courge. La couper en tronçons de la largeur du robot ou de celle d'une pomme de terre. Trancher au robot ou couper pour obtenir de fines lamelles. Presser la gousse d'ail.

Préchauffer le four à 180°C.

Faire précuire la courge : dans une grande casserole verser la crème, le lait, l'ail pressé, le sel, le cumin et/ou le cèpe, puis mélanger. Ajouter les lamelles de butternut, porter à ébullition puis faire cuire 15 minutes environ à feu doux en remuant régulièrement.

Beurrer un plat gratin, verser le mélange dans le plat et parsemer de gruyère râpé.

Faire cuire environ 50 minutes au four. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau pointu. Le gratin doit être fondant, prolonger la cuisine si besoin.

Sevir bien chaud !

Dégustation : Ce gratin accompagnera parfaitement un plat de fête qui laisse une belle place aux légumes de saison !

Il se conserve 3 jours au réfrigérateur et se réchauffe très bien au four en le couvrant et en ajoutant un peu de lait si besoin.

Variantes

Vous pouvez réaliser exactement la même recette avec des pommes de terre à la place de la courge butternut et de la muscade à la place du cumin.

