

BUTTERNUT PARMENTIER DE CABILLAUD

Pour 8 personnes



*1 dos de cabillaud 400 gr.
1 courge butternut.
25 cl. De crème fraîche.
80 g de Comté en fine tranches.
1 cuillère à café de curcuma.
Un peu de paprika doux.
Un peu de piment d'Espelette.
1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
Sel*

Epluchez la courge butternut, retirez les pépins et le cœur fibreux puis coupez-la en tronçons d'un cm maximum d'épaisseur. Faire cuire 20 minutes à la cocotte-minute.

Mouliner la butternut

Épluchez et émincez l'échalote.

Faire une couche de butternut, 1 couche de cabillaud coupé en 1 cm d'épaisseur, 1 couche de comté, une couche de butternut.

Couvrir avec du papier cuisson.

Enfournez à four chaud pour 15 min (à 200°C)

[Servir avec vin blanc](#)