

GRATIN DE COURGES

Pour 4 personnes



- 1 kg de courge
- 3 oeufs
- 250 g de lardons fumés ou non
- 1 gros oignon
- 20 cl de crème liquide
- 100 g de Beaufort râpé
- 1/2 c à café de piment d'Espelette
- 1 et demi cuillère à soupe de curry

Pelez et épépinez la courge, coupez-la en gros morceaux

Faites-les cuire à la vapeur, 8 à 12 min, égoutter écraser puis répartissez dans un plat à gratin.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Battez les oeufs en omelette, incorporez la crème fraîche, le sel, le piment d'Espelette.

Versez cette préparation sur la courge, puis parsemez de Beaufort.

Enfournez pour 30 min.

Laissez légèrement tiédir avant de servir.

Ajustez le temps de cuisson à la vapeur en fonction de la variété de courge utilisée.
Une pointe de couteau doit pénétrer la chair sans forcer.