



Gratin de courge

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de courge
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 100 g de [gruyère](#)

Temps de préparation :

30 mn

Temps de cuisson :

30 mn

Température de cuisson :

Recette :

Faire cuire la courge dans une cocotte (suivre le temps de cuisson indiqué dans le manuel de votre cocotte).

Après la cuisson, faire égoutter la courge afin qu'elle ait rendue toute son eau.

Mélanger les œufs, la crème, la moitié du gruyère, [le sel](#), le poivre et une pointe de noix de muscade râpée. Mélanger cette préparation à la courge. Mixer le tout.

Verser dans un plat à gratin et parsemer du reste du gruyère. Faire cuire 30 min dans le four à 200°C.

Commentaires :