



IDEE RECETTE

Gratin de courge
butternut et patate
douce

Pour 6 personnes

- 1 petite courge butternut
- 1 patate douce
- 25cl de lait
- 2 œufs
- 1 cuil. à soupe de crème fraîche
- Sel poivre curry en poudre
- 100g de noisettes fraîches
- 50g de chapelure
- 50g de fromage râpé

Préparation

Laver la patate douce, la cuire à la vapeur (10 min à la mise en rotation de la soupape) et ensuite l'éplucher.

Nettoyer le butternut le couper en deux puis en gros cubes puis seulement l'éplucher. Le faire cuire à la vapeur (10 min à la mise en rotation de la soupape)

Pour cuire les deux en même temps sans qu'ils se touchent séparer les avec du papier cuisson (papier sulfurisé)

Réaliser le mélange avec les œufs entiers le lait la crème 1 pincée de curry du sel et du poivre.

Dans un plat allant au four, disposer butternut et patate douce tous les deux coupés en rondelles.

Verser dessus le mélange.

Puis saupoudrer avec un mélange sec : les noisettes rapidement mixées ou concassées, la poudre de noisette et le fromage râpé.

Enfourner 20 à 30 min et servir chaud.

BON APPETIT

