

Gratin de courge butternut

<http://www.lesfoodies.com/soniflex/recette/gratin-de-courge-butternut>



Difficulté : facile **Préparation :** 20 mn **Cuisson :** 60 + 15 Mn **Coût :** Bon marché

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

- 1 courge butternut de 1,2 kg environ
- 0.5 dl. de crème légère liquide
- 0.5 dl. de lait
- 2 cuillères à soupe de maïzena express pour sauce blanche
- 2 cuillères à café de sel
- [poivre](#)
- 100 gr. de gruyère râpé

PREPARATION

Préchauffer votre four à 220 degrés.

Découper votre courge butternut: peler, enlever les pépins puis découper en lanières fines.

Placer dans votre plat à gratin.

Dans un shaker, mettre votre crème légère liquide et le lait (faire en deux fois), saler, mettre la maïzena express, beaucoup poivrer. Bien shaker et verser sur les lanières de butternut.

Saupoudrer de gruyère râpé.

Recouvrir de papier d'aluminium.

Mettre au four 1 heure à 220 degrés. Enlever l'aluminium, et laisser dorer durant 10-15 minutes.

Peut patienter au four recouvert encore bien 1 heure à 150 degrés