

RECETTE



Cette recette vous est proposée
 par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



Bon appétit !



Retrouvez toutes
 les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

GRATIN DE COURGE BUTTERNUT

Ingrédients

- 1 kg de courge butternut
- 1 oignon
- 1 poignée de persil plat
- 2 gousses d'ail
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de lait
- 150 g de tome râpée
- 1 œuf entier
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de noix de muscade moulue
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- Sel

- Préchauffer le four à 180°C. Peler la courge et ôter les pépins. Couper la chair en cubes. Peler l'oignon et le faire revenir dans une casserole avec l'huile de colza. Ajouter l'ail haché puis la courge butternut. Saler et poivrer puis couvrir. Faire cuire 20 minutes.
- Faire fondre le beurre dans une casserole. Verser la farine d'un coup et remuer à l'aide d'un fouet sur feu doux, jusqu'à l'obtention d'un roux blanc. Verser progressivement le lait sans cesser de remuer pour éviter les grumeaux. Faire épaissir sur feu doux. Assaisonner de sel, poivre et muscade.
- Hors du feu, ajouter l'œuf et le persil ciselé. Mettre la purée dans un saladier et ajouter la crème fraîche, et les 2/3 de la tome râpée. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.
- Disposer la courge au fond d'un plat à gratin et verser la béchamel sur le dessus. Parsemer avec le reste de tome. Enfourner pour 20 minutes. Déguster bien chaud.