

Gratin de butternut à la fourme d'Ambert



Pour 4 personnes

500 gr de courge butternut ou de potimarron – 100 gr de fourme d'Ambert – 10 cerneaux de noix – 15 cl de crème épaisse – 1 œuf – 3 gousses d'ail – parmesan râpé – sel et poivre

Préchauffer le four à 180°

Eplucher la courge, coupez-la en lamelle dans le plat a gratin.

Disposez les cerneaux de noix, les gousses d'ail coupez en deux et émiettez la fourme d'Ambert.

Dans un bol battez la crème l'œuf sel et poivre.

Nappez la courge, saupoudrez de parmesan.

Enfournez 30 minutes, couvrez le plat d'un papier sulfurisé et poursuivez la cuisson 10 minutes.

La courge doit être fondante.

