

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

### Gratin de courge



#### Pour 4 personnes :

- 1 kg de courge
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 80 g de gruyère râpé
- huile
- 1 jaune d'oeuf
- sel, poivre et noix de muscade
- chapelure fine

Préchauffez le four à 200°C pendant 10 min.

Faites cuire à couvert pendant 15 min environ la chair de courge coupée en morceaux dans un peu d'huile (pour qu'elle rende de l'eau), salez.

A l'aide d'une passoire, égouttez les morceaux. Placez-les dans un saladier et mélangez avec la crème fraîche, le jaune d'oeuf, les 40 g de gruyère, un peu de noix de muscade et poivrez.

Versez cette préparation dans un plat à gratin. Saupoudrez de chapelure puis des 40 g de gruyère restants et enfournez pour 30 min.